

دليل الأسرة

في المطبخ الحديث
مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر

تأليف
عبدالله عيسى حسن



Amly

ان هذا الكتاب يعتبر من أحدث
الكتب التي تبحث في الشؤون المترية
ويشتمل على حوالي ٢٥٠ صنفا عالميا
موضحا أغلبها بالصور الملونة ، كما أن جميع
مقادير الأصناف قد قُت بتجربتها ونجحت
تماما ، كما قُت بشرح طريقة تنفيذها
بأسلوب سهل دقيق بسهل للجميع فهمه
وتنفيذه مراعية النواحي الصحية
والاقتصادية والجمالية.



ويشتمل هذا الكتاب على خمسة أبواب تتضمن
أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات
والعجائن المختلفة والطرق الصحيحة لتجصيل التورت
والجائوهات والكيك والبسكوت والكعك والبتيفور والحلوى
والقطائر المختلفة والحلوى الشرقية بأنواعها والمثلجات
الشبيهة والمربات كما يشتمل على كيفية تنظيم المطبخ
الحديث وفن اعداد الموائد في المناسبات المختلفة .



ان عنايتي باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتي في معاونة القارىء على اختيار
الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه ، كما تدرجت في تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعا
ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما واني أقدمه لك باسيدتي لتحفظي به
لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك في مطبخك ولأسرتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التي يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للأسرة أشهى الأطباق
وأسهلها تنفيذا . واني على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن طريق
مراسلتى لتوضيحها كتابة

المؤلفة : عذيله عزيزة حسن

لمسة الله الزمير الرحيم

مقدمة



منذ فترة طويلة وتدفقت الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمي يكون دليلاً للأسرة في الشؤون المنزلية ، سواءاً من ناحية المطبخ ومعداته في هذه الفترة التي تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير في تحضيرها واعدادها وتقدمها وحفظها لتناسب التطور في الحياة وفي المجتمع ، أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكاناً سعيداً مريحاً في ظل أزمة اسكان عرقنا مصر .

انه مما لا شك فيه أن المطبخ المريح هو هدف كل سيدة في الوقت الحاضر خاصة بعد أن استضحت مشكلة التشغيل والشعالات ، وأعني بالمطبخ المريح ، هو ذلك المطبخ الذي يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة ، ومربط بطريقة سليمة تيسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضاً تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التي ملأت أسواق العالم ، ولكنها تهدف الى سرعة ودقة العمل تيسيراً لربة الأسرة وخاصة العاملة اتقان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المنزل هي المسؤولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التعدية السليمة وطرُق اعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتوزيعها بما لا يثقل على المثلل في تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بخص اعداد الموائد للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المنزلية ، إذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية في حياة أي ربة أسرة .

ونظرا للمسائل العديدة التي وصلتني من زيات البيوت وغيرهم من المدرسات والمدرسات والطالبات العمل مرجع علمي حديث للاستزادة بما قلت بتقديمه للأسرة من موضوعات تمس الحياة الأسرية في الأذاعة والتلفزيون لفترة تزيد عن العشرين عاما . علاوة على ممارسة التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المتولى بوزارة التربية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتحويل في كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات في فروع الاقتصاد المتولى .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التي تحمل اسم دليل الأسرة . أشكركم بكتابتكم

الكتاب الأول :

وهو كتاب « دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والقطاير » ليكون المرجع الحديث لكل أسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها لهما يختص بالحلوى .

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع المعجنات التي تستخدم في عمل التورت والجاتوهات والكيك والقطاير والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات . ولقد روعي في اعدادها البساطة والسهولة والشرح الواقي مستعينة بأكثر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاعرا . كما أن مقادير وطريقة شرح الأصناف وضعت بطريقة سهلة مبسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أي صنف في أحسن صورة وبمقاييس البساطة . وقد استعت في الاعداد بكافة المراجع العربية المتوفرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسي والاعليزي .

الكتاب الثاني :

وهو كتاب « دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى الأطباق الحاذقة » .

ان هذه السلسلة من الكتب ستكون ياذن الله مرجعا سهلا للتداول لربة الأسرة في شؤون مطبخها والطالبة في جميع مراحل تعليمها من الابتدائي الى الثانوي وكذا دور المعلمات والمعاهد والمدارس المتخصصة في الشؤون الفندقية .

● قال العزيز الفاضل **المرء محمد سعد الدين زكي** الذي ساهم معي مساهمة كاملة في اعداد هذا الكتاب بروح لانعرف الكل لايمانته المطلق بدور المرأة الفعالة في المجتمع .

● والى هؤلاء الذين سبقوني في تناول هذه الموضوعات

● والى الزميل الكريم السيد محمد السبادوني الذي يعتبر حجة في موضوعات الحلوى (حلويات الفاليز)

أهدي - ثمرة بحثي في موضوعات الحلوى والقطاير

المؤلفة

عبدالله محمد حسن

البَابُ الْأَوَّلُ

أَسَانِيْدُ عَمَلِ الْخَلْوَى

الفَصْلُ الْأَوَّلُ :

أَسَانِيْدُ حَبِّبِ الْإِلَامِ بِهَا
لَعْمَةُ الْخَلْوَى .

الفَصْلُ الثَّانِي :

أَعْطِيكِ وَمَشْرُوكِ الْكَمَلِ
وَالْمَلِكِ وَالْمُحَنِّةِ الْإِسْفَنْجِيَّةِ

الموازين والمكاييل المنزلية



تسهل لاهمة كل سيدة في مطبخها رأيت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية في تناول يدها ، ويراعى عند على الملاءق أن يكون ما فوق مستوى المعلقة معادلا لما فيها ، وعند على الأكواب فانها تهز فقط ولا تكبس .

(أ) المواد الجافة :

١٠	جرامات من الملح	=	على ملعقة شاي
٥	جرامات من السكر	=	على ملعقة شاي
٢٠	جراما من السكر	=	على ملعقة خل
٢٠	جراما من الدقيق	=	على ملعقة خل
٢٧٫٥	جراما من السكر	=	على ملعقة كبيرة
٢٧٫٥	جراما من الدقيق	=	على ملعقة كبيرة
١٢٠	جراما من الدقيق	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
١٥٠	جراما من سكر البودرة	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
٢٠٠	جرام من سكر السنترفيش	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
٢٢٥	جرام من الأرز	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
٨٠	أم مبشور جوز الهند	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
١٥٠	جرام زبيب بناتي	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي
١٢٥	جرام من البندق أو فول سوداني	=	على كوب ماء متوسط أو على فنجان شاي

(ب) المواد السائلة :

لتر ماء أو لبن

(ج) المواد الدهنية :

٢٠٠	جرام زبدة	=	فنجان شاي أو كوب ماء متوسط
٢٧٫٥	جرام زبدة	=	قطعة زبدة في حجم البيضة الكبيرة
٢٢٥	جرام لأي مادة دهنية عدا الزبدة	=	فنجان شاي أو كوب ماء متوسط

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

The rubbing-in method

– الطريقة البسيطة

The Creaming method

– الطريقة الدسمة

The Whisking method

– الطريقة الاسفنجية

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم فى اختلاف نسبة المادة الدهنية او عدم وجودها كلية . وكذا

فى أسلوب تطبيقها .

The Creaming method

١ – الطريقة البسيطة :

وهى عبارة عن :

١ – نخل الدقيق والخميرة .

ب – فرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدي فى الهواء أثناء الفرك لدخول الهواء .

ج – اضافة بقية المقادير الجافة للخليط .

د – مزج الجميع بالسائل (لبن أو بيض أو ماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحا للفرد ثم تشكل حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز الهند وبسكوت القرصة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز .

The Creaming method

٢ – الطريقة الدسمة :

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتية :

١ – دمعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصير كالقشة .

ب – يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا .

ج – الدعك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البكينج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد . اما اذا كان سمك العجينة يابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : ساليه الشيكولاتة ، تورتة بيدامور ، تورتة اوفرويه ، غلامين تارت ، تورتة بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بانواعه ، وبعض أنواع التورت والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الشلابة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفول السوداني ، فطيرة النرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال .

وتتلخص هذه الطريقة في الآتي :

- ١ - ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يفلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب .
- ب - نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب .
- ج - خبزه في صينية مدهونة أو صاج مدهون بالزمن جيدا ومرشوش بالدقيق .

وذلك مثل كثير من أنواع التورت والجاتوهات ، مثل : تورتة بالجيلي ، تورتة بالكريم ، تورتة بالشيكولاتة ، السويسرول ، بسكوت اليوسون ، بسكوت سافويار ، تارت موكا ، تارت سوشار بالكريم شانتل ، تارت أجلسيه نجرو ، جاتوه فاننازيه .

وعموما فإن تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيليا عند بيان كل صنف على حدة .

المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة هي : الهواء ، ثاني أكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبز كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها .

وتستفهم المواد الرافعة في عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثاني أكسيد الكربون للذان يعملان على رفع العجائن بتمدهما بالحرارة في أثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه .

طرق رفع العجائن

١ - الهواء وثاني أكسيد الكربون :

١ - الهواء :

- (١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهي قاعدة أساسية في عمل أصناف الخبز والكعك .
- (٢) بفرك المادة الدهنية في الدقيق ورفعها لأعلى بأطراف الأصابع .
- (٣) بإضافة البيض المربوب جيدا .
- (٤) بلبت العجينة جيدا .
- (٥) بإضافة بياض البيض المربوب الجامد كما في عمل التورت (مثل المارنج) .

ب - ثاني أكسيد الكربون :

يدخل في العجين بإحدى المواد الرافعة الآتية :

- (١) الخميرة بأنواعها .
- (٢) مساحيق الخبز الجافة .
- (٣) كربونات النوشادر .
- (٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادي مع كربونات الصوديوم .
- (٥) بيكربونات الصوديوم مع الخل أو الليمون .
- (٦) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم .

النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين :

١ - يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء يجعله لزجا غير صالح للاستعمال .

٢ - اذا اذيب الجيلاتين في اللبن يجب اغلانه خوفا من تخمر بعض اجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحامضية التي اضيفت للجيلاتين في اثناء عملية التبنية .

الكاكاو (الشيكولاتة)

الكاكاو يستعمل في كثير من انواع الحلوى وهو عبارة عن بذور مرصوصة في ثمرات شجرة الكاكاو وتفصل البذور عن الثمرة وتترك بضع ايام ثم تحمص في اسطوانات دائمة الحركة فتتفصل القشرة الملصقة بالجوب ثم تطحن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم .

اما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشا ورائحة الفانيليا .

الفانيليا

عبارة عن مادة تضاف للحلوى لمنع رائحة الزفر وتستعمل في عمل الحلوى التي تحتوي على البيض ، وهي اما تباع على شكل بودرة او سائل ، وهي عبارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار في الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية .

ماء الورد ، ماء الزهر

ماء الورد عبارة عن سائل رائحته نكهية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية .
اما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبة ويستخرج من اللوز ويستعمل للحلوى .

بشر البرتقال او بشر الليمون

يفصل قشر البرتقال او الليمون ويجفف ثم يبشر بالمبشرة ويضاف البشر في عمل الحلوى وقد يحل محل الفانيليا .

المكسرات

تستخدم في عمل كثير من الاصناف الحلوة والحامضة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتي :

اللوز : يجب تقشيريه قبل استخدامه او حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :

- ١ - يلقى اللوز في ماء مغلي ويترك حوالي ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها .
- ب - يقشر ويغسل ويجفف في فرن هادئ اذا اريد حفظه .
- ج - بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ في مكان جاف في برطمانات او علب محكمة .

البندق : يجب تقشيريه ايضا قبل استخدامه او حفظه ، وذلك باتباع الآتي :

يوضع في طاسة او صاج ويحمص على النار او في الفرن مع التقليب فيسهل نزع القشرة ، ثم يفرم او يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه في برطمانات او علب محكمة .

الزبيب : تنقى الأعناق ثم يغسل ويجفف بفوطة ثم يحفظ .

الخميرة عبارة عن نبات فطري له نكهة حسنة وهي غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتخرج منها انزيمات تكون فعالة جداً في درجة حرارة ٤٠ - ٤٥ سنتيجراد أما إذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٦٠ درجة يقف نموها كما أنها لا تتفاعل إذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة .

١ - والانزيمات التي تحتوى على الخميرة :

- (١) الديمتاز : والديمتاز له قدرة على تحويل النشا الموجود في البقيق الى سكر .
- (٢) انفيرتاز : وهو يحول السكر الى سكر عنب .
- (٣) الزيماز : وهي تحول سكر العنب الى كحول اثيلي وثاني اكسيد الكربون الذي يعمل على رفع العجينة .

ب - وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث في حالة إذا ما توافرت الشروط الآتية :

- (١) الدفء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافئ أو سائل دافئ في عجن الأصناف التي بها خميرة بييرة .
- (٢) الرطوبة : ويتم بإضافة سائل للخميرة .
- (٣) الغذاء الكافي : وذلك بإضافة السكر مع الخميرة أثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على الغاز المطلوب .

٣ - مساحيق الخبز :

(١) مسحوق البيكنج بودر :

تتكون من كريم أو حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع اضافة مسحوق الأرز أو الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المحتويات مع بعضها ، ولذلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدمة فيها البيكنج بودر في الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة الخميرة في عمل الأصناف التي يستخدم فيها والا عملت للصلنف طعم غير مقبول .

معلومات عن بعض الحامضات المستخدمة في الخاوى

الجيلاتين

الجيلاتين يستخدم في عمل انواع من الحلوى المثلية مثل الاناسيات وغيرها وهو يستخرج من مثانة الأسماك (وهو انقى الأنواع) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب .

والجيلاتين ثلاث انواع :

- ١ - شرائح الجيلاتين : وهي سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ - ٣ ساعات .
- ٢ - أوراق الجيلاتين (التتقال) : وهي أجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان .
- ٣ - مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جداً في الماء الساخن .

أغذية وحشوات الكعك والتورت والجاتوهات

إن هناك أغذية كثيرة متعددة يذكر منها البعض وهو لكثير انتشار و سهل في الإعداد و تحضير
وسوف نشرح فيما يلي طريقته ومقادير كل نوع ، على أن سوف نورد عند استحد منها فيما بعد مواصفات
طريقة لتعطية أو الحشو بها

١ - حلوى الزبد الفرنسية : Butter Icing

المقادير :

٢	بيضة	٢٥	جرام زبد
٢	معلقة كاكاو أو شيكولاته بودرة	١٢٥	جرام سكر بودرة
(إذا أريد تلويها)		١	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يصرّب البيض حذاً بالصرّب (يفصل الصرّب الكهربائي) .
- ٢ - يضاف السكر ويصرّب ببيض جيداً حتى يعلظ القوام تماماً ثم يضاف الفانيليا
- ٣ - تدك البرد جسداً ثم يضاف إليها الطييط السابق مع تقليب جيد حتى يصبح اسحيط وتستخدم .
- ٤ - يمكن تقسيم الطييط إلى جزئين جزء يترك أبيض أما الجزء الآخر فضاف إليه الشيكولاتة البودرة أو الكاكاو .

٢ - حلوى الزبد السريعة : Fudge Icing

المقادير :

٢	معلقة كبيرة لس	١٥٠	جرام زبد
١	ملعقة صغيرة فانيليا	٢٥٠	جرام سكر بودرة
		٢	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاته بودرة

الطريقة :

- ١ - تدك البرد حتى تصبح ناعمة حذاً ثم يضاف السكر تدريجياً مع اسحمر الدك
- ٢ - يضاف اللبن تدريجياً حتى يصبح اسحيط ناعماً متجانساً ، ويمكن أن يترك جزء أبيض كما هو ويضاف إلى جزء آخر كاكاو أو الشيكولاتة البودرة في حالة الرغبة في تلوينه .

٣ - اللبن المكثف المحلى :

المقادير :

٢	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو	١	علبة لبن مكثف محلى (بن سلة)
		٢٠٠	جرام زبد

الطريقة :

- ١ - تدك البرد جيداً ويضاف إليها اللبن تدريجياً حتى يعلظ القوام .
- ٢ - يمكن الاضفد جزء أبيض وبنو الجزء الآخر بالشيكولاتة أو الكاكاو حسب الرغبة

٤ - الكريم شانيللى : Chantelly

المقادير :

- | | |
|---|---------------------|
| ١ | كغلو كريم لبني |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ١ | كغلو سكر بودرة |

الطريقة :

نضرب الكريم مع السكر بالمضرب السلك او كهرماني (يفصل ان يكون اداء المضرب فوق الناتج في الجو الصار) وذلك حتى تتماسك ثم تصاف الفانيليا ويلاحظ عدم ضرب اكثر من اللازم ، والا تلتصق وأصبحت ريدة -

٥ - بودرة الكريمة : Dream Whip - or Klop Klop

يوجد في الاسواق حانيا بودرة حاضرة يمكن استخدامها مع البس واساع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا انه يمكن تخفيض اعمق في الاتي

المقادير :

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ٤ | ملاعق كبيرة كريمة بودرة |
| ١ | كوب لين |
| ١ | ملعقة كبيرة سكر بودرة |
| ٢ | ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة او كاكاو |

الطريقة :

١ - نوضع جميع المقادير على الشيكولاتة في سلطانية ونضرب بالمضرب السلك او كهرماني حتى نعلق قوامها ثم نوضع في التلاجة لحين اسودادها (تكفي المقادير لسابقة تغطية بورتة متوسطة الحجم) يصبح قوامها كالكريم شانيللى

٢ - تصاف شيكولاته في حادة اربعة في تعينه لتورة بطوي لشيكولاتة

٦ - المeringe السريع البارد : Meringues

المقادير :

- | | |
|---|------------------------|
| ١ | بياض بيضة |
| ١ | كوب سكر بودرة |
| ١ | ملعقة صغيرة عصير ليمون |
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا |
| ١ | كوب ماء على |

الطريقة :

١ يصاف عصير الليمون و السكر ابي رلال ابيض في سلطانية متوسطة الحجم -

٢ - تصاف الماء لعلى مجرد رفعه من على النار الى الطيخ السابق ويضرب في الحال بالمضرب او بالخلط ويستمر ذلك حتى نعلق قوامه ثم تصاف الفانيليا ويستخدم -

٣ للحصول على مeringe ناعم لا بد من فصل البياض عن الصفار تماما واستخدام البياض بنون اثر اطلاقا بصغار -

٧ - حلوى الماء : Glace Icing

نستعمل طوي الماء بتغطية النورت و نحاوله واكيك ويصاف النبا الشيكولاتة او القهوة او العريقال او الليمون او الفانيليا وتسمى باسم هذه الاضافات -

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا ٢ ملعقة كبيرة ماء

الطريقة :

١ - يوضع الماء على السكر تدريجياً مع الدعك الجيد ثم يصرب بحسب حده حتى يصبح ناعم جداً وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدعك يضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد

٢ - يمكن عمل عدة امواج كالآتى

(أ) حوى اشكولاتة مقدار من حلوى الماء اسديس عنه مه اضافة ملعقة شسكولاتة بودرة او كاكاو مع سقلب الجيد وقد يضاف قليل من الماء اذا احتاج الامر

(ب) حلوى الليمون يوضع ملعقة سمون بدل ملعقة الماء فى حلوى الماء وتقلب مع سكر ثم تلون باللون الاصفر وقد يستعنى عن اللون فى حالة غنم وجوده

(ج) حوى البرتقال تصاف معفتال كبيرال من عصير البرتقال لعمل اسطوى بدل الماء

(د) حوى فانيليا تصاف لمعه فانيليا الى مقدار حوى ماء ثم يوزن بعض من الخوشين

٨ - الحلوى الأمريكيه : American Frosting

المقادير :

١ كوب سكر بودرة ١ كوب ماء
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ ملعقة صغيرة فانيل
١ رال ١ بيضات

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير فى سلطانية *

٢ - يوضع السلطانية فى ماء يعنى على النار (حمام مائى) مع اسرب بالمصرب حتى يعطى القوام ويبيض اللون *

٣ - يرفع بعيداً عن النار ويستمر فى الصرب حتى يتكون السغار ، اذا رجع الخليط لاعنى بواسطة المعلقة تظهر علامه المنقار) ثم يضاف الفانيليا ويصب على ثورته بحدرد الانهاء من عمها

٩ - حلوى الشيكولاته (١) : Chocolate Icing

المقادير :

١٢٥ جرام زبد ١ كوب شيكولاتة كورونا
١ ورقة جيلانين ١ كوب ماء

الطريقة :

١ - يداب ابرد مع اشيكولاتة فى حمام مائى ثم يترك حتى يبرد شيلا *

٢ - يداب الجيلاتين فى الماء ويترك حتى يبرد قليلا *

٣ - يضاف الجيلاتين الى ابرد و اشيكولاتة على أن يكون فى درجة حرارة واحدة ثم يخلو اجد ويضاف اسحيط على لتورته *

١٠ - حلوى الشيكولاتة (٧) :

المقادير :

٨	معلقة شيكولاتة مشورة	٤	معلقة كبيرة من حليب
١	معلقة فانيليا	١	قطعة زبد في حجم بصلصة
١	ورقة جيلاتين		

الطريقة :

- ١ - نوصع الشيكولاتة والزبد واسس على حمام مائي حتى يسيحل الخليط .
- ٢ - يذاب الجيلاتين في قليل من الماء ، ثم يصفى بالمصفاة اسنك ويصب على محيط اسباق ويقلب على حمام المائي حتى يعطى ظهر المنعقه الحشب عند رفعها من سحيط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم .

١١ - حلوى الشيكولاتة (٣) :

المقادير :

٤	معلقة كبيرة شيكولاته بودرة	١	قطعة زبد صغيرة للتلميع
١	معلقة ماء كبيرة		

الطريقة :

- ١ - نذاب الشيكولاتة في الماء وترفع على نار هادئة او على حمام مائي .
- ٢ - نترك حتى يصير دهنة ، ثم نضاف قطعة الزبد حتى تسبج وتستعمل بعد ذلك في التغطية .

١٢ - حلوى الشيكولاتة (٤) :

المقادير :

١	كوب لبن	١/٢	كوب كاكاو
	سكر للتغطية	١/٢	ملعقة كورن فلوور
١	قطعة زبد في حجم عين الجمل	١	ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

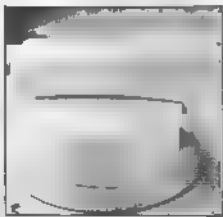
- ١ - تصاف جميع المقادير في كسروية ونقلب جيدا ثم نرفع على اسار في حمام مائي ونقلب بمصرب سلك حتى يغلظ قوامها .
- ٢ - تصاف ملعقة ايمانيا ونترك يبرد ، ثم تستعمل في حشو وبغضية انتوتة

١٣ - حلوى الشيكولاتة المصرية :

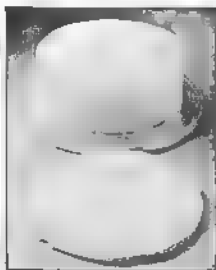
- (١) يمكن تجهيز حلوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهي عبارة عن شمر قطعة شيكولاتة كبيرة (كتلة) وان يذوب مع قطعة صغيرة من الزبد في حمام مائي ثم يصب على انوتة مباشرة
- ب - كما يوجد في الاسواق حالب اكياس معلقة بها حلوى شيكولاتة ويتم بيعها بوصف انكيس المعق في ف - معبى به جسم دهني ثم يفتح طررف الكيس بعد رفعه من ماء وتصب حلوى الشيكولاتة على النوتة بحيث تغطيها تماما .



٣



٢



١

المقادير :

- ١/ كيلو سكر ناعم جدا
١/ كوب ماء

الطريقة :

١ - يعطى السكر وعسل الجبوكور ببناء *

٢ - يرفع على النار مع تقليب مستمر حتى يصير كرملة ببناء ويحد

٣ - بحرفة تصبغ الفندان يوجد مقدار منه في سطة معلقة صغيرة ثم يوضع على راحة فاداً ثم تفرش
دليل يد على تمام البصيص وان فرست يد يد على عدم البصيص مستمر في تقلب على النار

٤ - نصب بحيث فوق راحة مرسوسة بالكرن قلور حتى يبرد

٥ - يقلب في سطة (مقطع الجالواني) تقنياً مستمر حتى يصير ناصع البناص

٦ - يستعمل مباشرة حسب لطيف تنعيمه أو يجمع الثوب والجانوف كآلاتي

(١) يبرد الفندان بالباشاة على شكل د ثره فطرف أكثر من قشر السكره المره يعطينها بمقدار

مناسب بحيث يعطى الأجناب كالرسم

(ب) يرفع بالباشاة ويوضع الفندان فوق السكره بحيث يعطينها تماماً (بوجه والاحباب)

(د) تفرغ يد بالكرن قلور ويحركه د ثره يصعق على الفندان بحيث تثبت الفندان فوق

السكره ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان

٧ - يمكن اضافة أي لون لتلوين الفندان أثناء عمله *

٨ - يمكن حفظ الفندان في كيس بلاستيك وفي حانة جفافة يمكن وضع الكيس في ماء بارد
حتى يلين ثم يرفع ويبرد لمدة ساعة ثم يستخدم على لتغطية مباشرة *

٩ - اذا أريد تشكيكه الى أشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيم الاتي

يصرق بصل شين بمصاة مع السكر حتى يصبح مارج ثم يضاف اليه ملعقة سمنع سمنع
أو معلقة روج الصن ثم نصب الطبط على راحة ويم عمل الفندان كما سبق ثم يشكل في الأشكال
المختلفة المطلوبة -

١٥ - حلوى أوبيير :

المقادير :

١	معلقة صغيرة فانيليا	١	كيلو سكر موزرة
	رلال ثمانى بىصاف	٢	كيلو زبد
		١	كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقلب جيدا حتى يصبح كريمة بيضاء .
- ٢ - يضاف رلال البيض حتى يصبح مارنج .
- ٣ - يتم تسييح الزبد وتترك حتى تبرد .
- ٤ - يضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار فى الصرب ثم يضاف الماء ليزيد .
- ٥ - يضاف الفانيليا الى الخليط اسبق ويقلب جيدا وذلك بكون جاهرة للاستعمال .
- ٦ - هذا تصاف معقنين شبكولاتة موزرة او كاكاو دا اريد معوية موزرة او الحانوها بامبيكولاته وقد تصاف لسكر فيه الى الخليط وفى هذه الحالة يسمى (التورته موك) كما يمكن اصافه اساس فراولة (اساس فراولة) مع لون احمر خفيف .

الحشوات

نتم حشو التورت والبجائوهات بجميع انواع الحلوى السابق ذكرها مع اصافه الفواكه المجفوفة والسكرية والمكسرات الغريبة والشيكولاتة كل حسب تعطينه وتسميته ، الا ان هناك نوعين من الحشوات يمكن استعدادهما فى حشو بعض اصناف الحلوى

حشو البرتقال :

المقادير :

٢	ملعقة كبيرة سكر	٢	كوب ماء
٢	ملعقة كبيرة دقيق او كورن فلور	٢	بشر قشر برتقالة
٢	كوب عصير برتقال	٢	كوب زبيب

الطريقة :

- ١ - يسخن السكر مع الدقيق فى حله ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحلة على النار مع التقليب حتى يدوب السكر مماسا بعصاف الزبيب مع الاستمرار فى التقليب حتى يعنى الخليط ويعطى قوامه .

- ٢ - يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر لبرتقال ويبرد حتى يبرد ويستعمل

حشو التين :

المقادير :

٢	كوب زبيب	٢	كوب ماء
٢	كوب تين معطع	٢	كوب شرائح بلح
٢	كوب سكر	١	ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

يوضع الجميع فى كسروية وترفع على النار لهدئة مع التقليب حتى يغسض الخليط ويبرد ليبرد ثم يستعمل .

الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل في الطب في الأعراس التالية

- ١ - التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الحلوى .
 - ٢ - عمل بعض أصواع المثلجات .
 - ٣ - حشو بعض أنواع الكعك والجوده كما في الاكلير والشو .
 - ٤ - تقدم مع بعض أطباق الحلوى أو أصناف الكعك .
 - ٥ - تقدم كصف حلو مثل الكريم باغاروا .
- وتتكون الكريمة من البيض واللبن و السكر ويختلف أسمائها باختلاف بروائح لمضافة إليها
وباختلاف تركيبها .

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات :

- ١ - تستعمل حلة ذات حواف مستديرة وتفصل الأذن عن الألبومينوم لأنه يعطى لبن بود ابرق .
- ٢ - يجب أن يكون الثقلب بشدة ولا يسمرار مع استعمال المصرب أثناء تصفاه اللبن المفلى أي بكمات الأخرى وكذلك أثناء وجودها على النار .
- ٣ - يوضع الكريم على امدار مدة دقيقين حتى يصبح دهنيق .
- ٤ - ثقلب في سلطانية من الصينى عقب رفعها من فوق النار مباشرة حتى لا تتكون بها كلاكيع .
- ٥ - يجب لا يسمرار في انقلاب حتى تبرد الكريمة لكي لا تتكون قشرة على سطحها .
- ٦ - ملاحظ عند حدوث كلاكيع صوره رفع الكريمة من فوق النار ونقلب في اناء صيني ويحق بشدة بالمضرب حتى تتفكك الكلاكيع

الكريم باتسيير

المقادير :

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| ١ كيلو لبن | ١ كيلو سكر ناعم (بودرة) |
| ٦ بيضة | ٢ ملاعق كبيرة دقيق |
| ١ ملعقة صغيرة عسل | |

الطريقة :

- ١ - يحط البيض والسكر والدقيق في سلطانية مع اصافة قليل من اللبن ليمار .
- ٢ - يعنى باقى لبن ويصب على خليط السابق مع انقلاب بشدة بالمضرب .
- ٣ - يوضع الخليط السابق في اناء من انحاس ويرفع على امدار حتى يعلى ويمرث على مدة دقيقين مع الثقلب بشدة بواسطة المصرب حتى يصبح دهنيق والبيض .
- ٤ - ترفع الحلة من على النار ويضاف الفانيليا ثم يصب الكريمة في سلطانية من الصينى ونقلب من وقت لآخر حتى لا تتكون قشرة ، ويسمّر ذلك حتى تبرد .

ملحوظة : اذا ارد عمل كريم باستير بالشيكولاتة فعدد ملعقة شوكولاتة مودره هي فليس من اليس
وتصاف بالخلط هي المرحلة الاولى (رقم ١ عاليه)

الكريم باتستيرالاقتصادي

المقادير :

- | | |
|---|--------------------|
| ١ | ملعقة كستردة مودره |
| ١ | كوب لبن |
| ٤ | ملعقة كبيرة سكر |

الطريقة :

- ١ - تخلط الكستردة بقليل من اللبن بارد *
- ٢ - نعلي اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على خليط سابق مع يقلب بمصرب سلك
- ٣ - نوصع على النار مع التقليب بشبه حتى يعلو ونصاف بها اناسيا ونستعمل
- ٤ - اذا اريد عمل كريم باستير بالشيكولاتة فتصاف ملعقه شوكولاته مودره هي يكسره عدد
الخطوة الاولى *

الكريم الانجليزى

المقادير :

- | | |
|---|-----------------|
| ٢ | بصله |
| ٢ | كوب لبن |
| ٥ | ملعقة كبيرة سكر |

الطريقه :

- ١ - نخط البصل والكستردة واى اصناف اخرى مثل شوكولاتة هي غير فليس من اليس بارد
- ٢ - نعلي اللبن ويحلى بالسكر ويصب على الخليط سابق مع لتقليب بشده بمصرب سلك
- ٣ - يرفع خليط على النار مع التقليب بشديد المستمر بالضرب حتى يعط قوامه ثم يرفع من على النار
(قبل بدء لعينان) والا حدثت كلاكيج بالكريمه *
- ٤ - نصفي سحابة من صيني عند رفعها من على النار ونصاف ببايلف ونقلب من - لآخر بملعقه
خشيه حتى يبرد ثم نستعمل

سبق الكلام عن صلصات الحارفة التي تقدم مع اصناف اللحوم والطيور واحصر في كتاب ثاني وسوف نكلم الآن عن صلصات لطوة التي تقدم مع بعض انواع الموديج والحبوب

وهذه تنقسم الى قسمين :

١ - صلصات اساسية عصير لسانكه ، و لسانكه الحلو ، سكر ، ملح ، الدشا او كورن فلور كصلصة الشيكولاتة .

٢ - صلصات اساسها المربي كصلصة امريكو .

وسوف نذكر فيما يلي بعض انواع هذه الصلصات

- صلصة شيكولاتة .

- صلصة المربي (صوص امريكو) .

- صلصة الكستردة

- صلصة الليمون .

صلصة الشيكولاتة

المقادير :

٥ بيضات

٤ ملاعق كبيرة كاكاو

١ ملعقة صغيرة فانيليا

١ لتر لبن

١ كيلو سكر

١ كيلو كريم شانتي

الطريقة :

١ - يعلى اللبن على النار مع نصف كمية سكر

٢ - يكسر البيض ويوضع في اناء نحاس مع نصف كمية السكر لياقه ثم يضاف الكاكاو ويقلب بحيط جيداً .

٣ - يضاف الي اللبن عند ابعين ويقلب احييد جيداً ثم يصفى لحيط ويترك يبرد (قد يوضع الحليط على الثلج) .

٤ - يضاف الكريم شانتي معة لحيط بعد ان يبرد تماماً ثم يضاف فانيليا

صلصة المربي (صوص امريكو)

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة مربي

٢ كوب ماء

٨ ملعقة كبيرة سكر

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

٢ ملعقة صغيرة كورن فلور

الطريقة :

١ - يضاف ماء الي انكورن شور فيلانيلا مع انقلاب ودث حتى تنفك الكورن شور وحتى لا تنكسر كالكبح .

- ٢ - ملطمة نقيّة المقادير مع بعضها وبصاف إلى الخلط السابق .
 ٣ - شرفع على النار وتقلب حتى نطلى وتترك حوالي ثلاث دقائق حتى يحتفى منها طعم الكورن فلور
 ٤ - تصفى بصلصة وتستخدم وتقدم مع البودينج وغيرها .

صلصة الكستردة

المقادير :

١	ملعقة فانيليا	١ ½	كوب لبن
٣	ملعقة سكر مسحوق	١	ملعقة كبيرة كورن فلور أو كستردة بودرة

الطريقة :

- ١ - يمرج الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يمسى نقيّة اللبن ويغلى بالسكر .
 ٢ - يضاف الكورن فلور إلى اللبن المغلى المخلط ثم يرفع الحليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى يصبح الكورن فلور أو الكستردة .
 ٣ - تترك حتى تبرد ثم تصاف لهافيليا ويعرف في قالب الصلصة لاستخدامها .

صلصة الليمون

المقادير :

١	ملعقة كبيرة زبد	٢	بيضة
½	كوب ماء	٢	ملعقة كبيرة سكر

قشر وعصير ليمونين

الطريقة :

- ١ - يصفى قشر الليمون إلى شرائح رقيقة ويغلى في الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل .
 ٢ - يصرب البيض جيدا .
 ٣ - يضاف السكر و زبد وعصير الليمون وقشره إلى البيض المرشوب مع التقليب لعيد .
 ٤ - يرفع لصلصة على النار البهانة أو يوضع في حمام مائي مع التقليب حتى يعطز هوامها بشرط عدم طيأانها ثم تستخدم .

الفصل الثاني

العجينة الإسفنجية

تعتبر العجينة الإسفنجية هي الأساس لعديد من عملات الحلويات والمعجنات. وتتميز بكونها لطيفة من ناحية المذاق، وتتميز بكونها سهلة التحضير. وتتميز بكونها سهلة التخزين. وسوف نذكر بعضاً من أنواعها مع ذكر بعض أنواع من التورت والجانوهات جميلة المذاق التي يمكن تقديمها في المناسبات والاعياد والميلاد ولأسباب السعادة.

وتسمى عجينة الإسفنجية بالفرنسية (عجينة الجوار) أو بالإنجليزية (اسبونج كيك) (اسبونج كيك).

العجينة الإسفنجية (اسبونج كيك أو الجوزان) :

المقادير :

١ بيضات كبيرة الحجم	٢ كوب سكر بودرة
٢ ١/٢ كوب دقيق	١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة فانيليا	١ ملعقة كبيرة سمنة

• أو

١٠ بيضات	وزن ٨ بيضات سكر بودرة
وزن ست بيضات دقيق	١ ملعقة صغيرة فانيليا
	١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - دهن الصينية المتوسطة بحم من الدقيق بالسمكة جيداً ثم ترش بغط من الدقيق والسكر بحيث تغطي الصينية من الداخل تماماً أو تغط بورق جلدي.
- ٢ - يتم إعداد الفرن قبل البدء في العمل ، من أهم شروط نجاح صنع الكيك الإسفنجي هو دخوله الفرن مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حرارته الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية للكيك قبل أن يتم الصبج .
- ٣ - بكسر البيض واحدة واحدة للتأكد من سلامته ويوضع في إناء نظيف الفويطة
- ٤ - يضرب البيض بشدة وسرعة ثم يضاف إليه السكر ويسمى بالمرغوب حتى يكون علامة الشريط (وعلامة الشريط تعني أنه إذا رفع المرغوب إلى أعلى وترك العجينة تنساقط منه على السطح ظهر علامة على سطحه ، يعني يعني بعد ثوانٍ ويعني ذلك أن الخليط وصل إلى السمك المطلوب)
- ٥ - يضاف البيكنج بودر إلى الدقيق ويقلب جيداً .

- ٦ - يضاف الدقيق الى الخليط المصروب مدعة متناهية باستعمال سكبينة لعريضة أو الملعقة الخشبية
- ٧ - يصب الخليط في لصفيحة المدهونة أو في قالب مسطير أو أطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على ثلثي حدار صينية أو القالب والا ارتفع العجينة أثناء لصج وتساعط حارج الصينية واحترقت .
- ٨ - يوضع الصينية في الفرن المتوسط انحرارة ويقلل باب الفرن بخفه ولا يفتح الا قليلا (لا يجوز فتحه مطلقا الا بعد مضي العشرة دقائق الاولى حتى لا يدخل الهواء) ثماد ويعمل على هبوطها او نلقها .
- ٩ - يتم اختيار تصبج الكعك بعرض سكبين رقيقة في أحد جوانبها فادا خرجت السكبين دون ان يعلق بها عجينة دل ذلك على عدم مصحتها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجوف عند هرها .
(اذا احمر الوجه قبل تمام تصبجها يعطى سطحها بورقة مدهونة سمرة حتى يتم مصحتها) .
- ١٠ - يقلب الكعك على منحل سلك أو ماعدة سبك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد ان يبرد تماما .
- ١١ - لا يفضل ارسال الكعك الاسفنجي الى الفرن الخارجى لأنه غالبا ما يتلف اذا ان المدة التي تقضى بين اتمام صناعته وارساله الى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكعك وخروج الهواء الذي أسهل الى العجينة أثناء ضرب الببص .
- ١٢ - اذا اريد عمل بورية بالشيكولاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة الى لدقيق أثناء العمل بفل ٢ ملعقة دقيق .

ويلاحظ انه يمكن عمل العديد من الثورت والجاتوه والطورى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير في الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع .

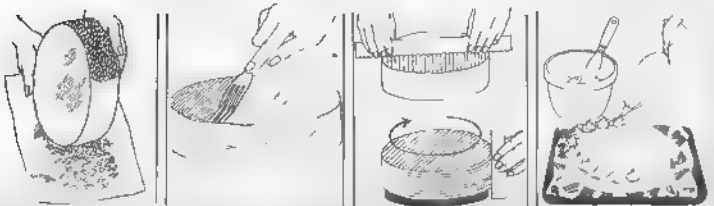
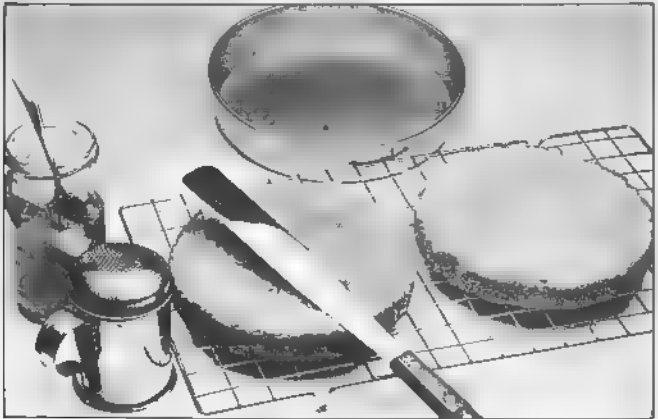
الطريقة الصحيحة لتجميل الثورت والجاتوهات :

بعد تصبج الكعك يعطى بحوى محتله بتصبيح بورية أو حاتوه أو محسرين منظره أو لزيادة القيمة الغذائية به .

الطريقة :

- ١ - تقص الأجزاء مرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا
- ٢ - يوضع الكعكة على صينية مدهونة بحيث يكون هاج الكعكة الى أعلى .
- ٣ - تسمى جوانب الكعكة بالسكبين - ان نرم - حتى ينظم شكلها .
- ٤ - تمسح بكعكة بحرقه مبيسة ومعصورة وذلك لصح الفتات حتى لا يسهر في عطاء الثورنة فتشوه منظرها .

- ٥ - يعطى سطح الكعكة وحوائطها بطبقة رقيقة من حلوى الوريد سمكها حوالى نصف سنتيمتر بعرب او يعنى مالحوى الامريكية او حلوى السكولاتة * الملح *
- ٦ - تعمس سكين مثورة لالاب في ابريق عميق به ماء ساخن ويعبر بها بحفة على السطح بتسويته وتلميعه *
- ٧ - يحمل سطح لتثورته بأى نوع من الأنواع المختارة بلتحميل بها برسم وزدات بواسطة الكيس و سبلة وذلك بطوى لبريد او بكريمة او لشيكولاتة او تحمّل باستسكوت او يرص على سطحها شيكولاتة قرمة وبرش سكر السوداء او باستخدام الشوكة او مسطرة حادة مشرشرة ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورعيه *
- ٨ - يعطى الحزب إما بشيكولاتة فورماسيسن أو بالمكبرات المغربية بعد دمجها أو بحوز الهند *
- ٩ - ترهق تثورته من فوق لصيبيه بواسطة انابيب وتوضع بالحراس على طبق معطى بعرض دانيل ، ويوجد أنواع من الكرتون خاص بالتثورة يوضع بعرض الـ اثين قوه ويهدم على طبق
- ١٠ - يمكن شق تثورته بعد أن تبرد وغسل التخمين وحشوها بالمربي أو أى نوع من أنواع الحوى السابق ذكرها *



الأدوات التي تستخدم في تجميل التورت والجاتوهات

تستعمل في التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة في استخدامها وسوف نوضح فيما يلي بعضها من هذه الأدوات

١ - قواطع الورق أو الكياس القماش :

وهذه تستخدم معها أقماص خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والانساع وسوف نوضح فيما يلي كيفية استخدام القواطع والكياس

(١) قواطع الورق :

يُعمل القواطع بورق الرعدة ويعطى طرف القواطع المدب وقد يوضع فيه مع صفيح سادة أو مرجح حسب الرعدة أو يستعمل قواطع من الورق بدور أى قمع صفيح في تنفيذ بعض التصميمات كما في حادة عمل خطوط أو أسماء أو نقط * ويمكن في هذه الحادة التحكم في سمك الخط بتوسيع فتحة القواطع أى الدرجة المنحوية بعض جزء بسيط منها *

يُملأ القواطع حتى ثلثيه فقط لأنه من الضروري ترك فراغ في القواطع لسهولة عمله حتى لا يجرح الطوى يستعمله في التعطية من أعلى القواطع أو من القمع أثناء الصنع عليه واستطيرى ثم يهر عدة مرات حتى تنحدر حوى التعطية وتعمل هذه القواطع ويستعمل

وهذه بطريقة تستعمل في حادة استعمال ألوان مختلفة من التعطيات للتجميل وبالتالي استخدام قواطع متعددة ، وهي هذه الحالة توضع القواطع غير المستعملة تحت هوة معداة ماباء تندية حفية حتى لا تحف لحوى وتسبب القمع ، وإذا جفت ينزل الصّرة لدى جف قبل تسكته التصميم أو انوسم *

(ب) كيس القماش :

كيس من قماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميت به حجة سفلية قطرها حوالي ٢ سم يوضع الأقماص على يسار الحرفة الطوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس في أعراض كثيرة منها تشكيل ماريج و سقاطس والكريم شائني وشكل بعض لسكومات الح *

ويمكن تعيد الأقماص حتى يمكن تنفيذ التصميمات المختلفة فيوجد أقماص تعمل وردات وأخرى تعمل شريط ، وهكذا يمكن تنوع في الحرفة ثابتين على استخدام هذه الأقماص *

٢ - قاعدة مسنديرة من المعدن توضع عليها التورت أثناء التغطية والتجميل وإذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب حبيبة وتوضع عليها التورت المراد تجميلها *

٣ - سكين مسنديرة (سائيت) لتسوية التعطية فوق سطح تورت *

٤ - ففحة من بلاستيك عريضة مشرشرة لتجميل الوجه والأحباب *

٥ - عواميد من المعدن أو البلاستيك أو الخشب إذا أريد عمل تورت بدورين أو أكثر *

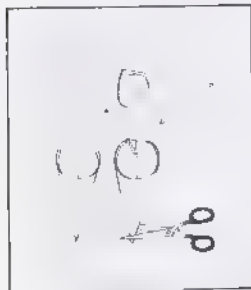
٦ - ألوان وفرش لتلوين الطوى وتجميل التورت *



الأنماط المختلفة للأفهام وطرق التحميل بالقرطاس أو الكيس

سبق الكلام عن لفاف أكيس الورق والأكياس القماش التي تستخدم في عملية التحميل ولكن أود أن أوضح طريقة عمل بقرطاس الورق في حالة تغليف الحصى على الكيس لقماش وكذلك لأشكال مختلفة يمكن للأفهام أن تخزنها باستخدام الحلول المختلفة .

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه .



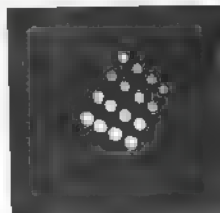
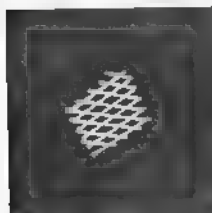
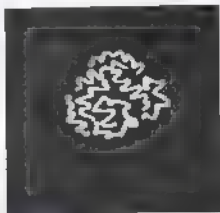
يعمل الكيس من ورق الرقعة بالطريقة الموصحة في الرسم وذلك بأحضار ورقة مربعة يتم ثنيها إلى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يمس طرف القرطاس بالأنساع المصوب .

ويمكن استخدامه في عمل لحظوظ البريعة إما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) في طرف القرطاس

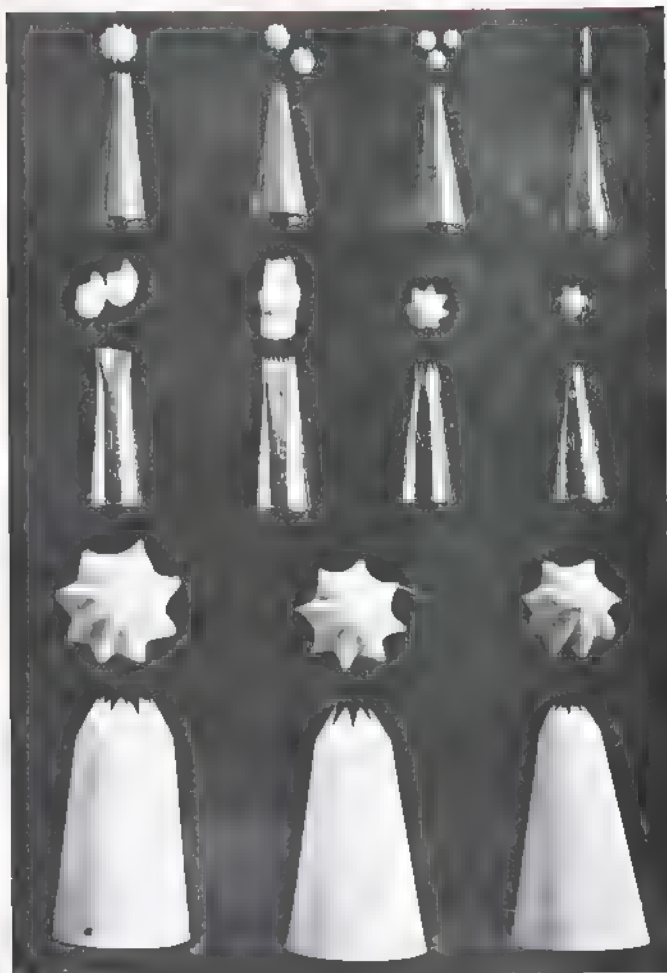
وفي هذه الحالة يمكن عمل حصوص هوائية أو عرضية و بقطأي عن كاردومات أو كتابة الأسماء في المناسبات المختلفة كما هو واضح في الصور .

الأفهام المختلفة

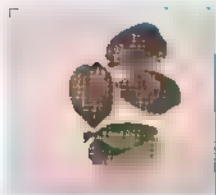
إن الأفهام المعدة تكون على أشكال مختلفة كما هو مبين في الصور مع ملاحظة أنه يمكن تصغيرهم مطبق حسب الرغبة في حالة تغليف الحصى في سوق .



الأقماع المختلفة التي تستخدم مع القراطيس أو الأكياس



كيفية عمل اشكال مسطرة ، دوائر ، شكيلات ونمطية



تترك حلوى الشيكولاته لتجف في مكان بارد ثم تفرغ ورقة بورد بحفة



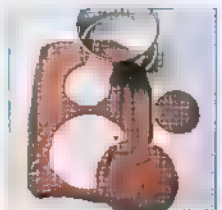
يدهش مجلس البورده بحلوى الشيكولاته بواسطة العرشاة



يتم تحضير حلوى الشيكولاته لسانله بلعطية وورق من ورق بورد وعرشاة رفيعة



يقسم الدوائر الى اشكال زهرية وكذلك بقية الكمية



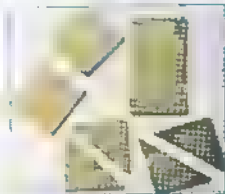
تستخدم قطاعه مسنديرة لعمل دوائر



يغرد حلوى الشيكولاته لسانله بسمل بسيد فوق ورقة معصصة



تترك حلوى الشيكولاته لسانله على هيئة مربع كبير وتترك تجف في مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رفيعة بواسطة المسطرة واسكين



يغرد حلوى الشيكولاته لسانله على شكل مربعات محددة ومزرك لتجف في مكان بارد ثم يقسم المربعات الى مثلثات حسب الرغبة

(حلوى الشيكولاته عبارة عن شيكولاته كبنه او بورد معصصة مع قطعة ريد صغيره في حمام مائي)



٣



٢



١

المقادير :

- ١ - كعكة اسفنجية (بورس اسبونج كيت) مع مصاعفه امعد ر *
- ٢ - مقدارين من حلوى لريد بالشيكولاتة *
- ٣ - أشكال من لرهور مصنوعة من حوى مودينج بالون مجنفة أو وحدات من الكريمر المسكر والانجيليكا

الطريقة :

- ١ - تقطع الكعكة لى نصفين وتحشى بحوى الريد وتعطى بالنصف الثانى مع وضع طبقة حقهه من حوى الريد على وجه وأجباب التورتة *
- ٢ - يوضع الكعكة على قاعدة ممكن دارها أو على ظهر صينية مرتفعة امجدد حتى يسهل تجميلها *
- ٣ - يملأ كيس بحوى الريد مع استخدام بلسنه على شكل شريط ويمن عمل شرائط بالطريقة الموصحة فى لصوره بحيث تعطى محيط سورته ونصف السطح بعلوى
- ٤ - ترص لرهور مصنوعة من حوى مودينج أو بعض وحدات من الكريمر والانجيليكا وبعض نصف د رد من حوى شيكولاته (انصر فى ٢٨)



- كعكة اسفنجية بالشيكولاته
- مقدار من الحصى الأمريك
- شيكولاته عرقه *

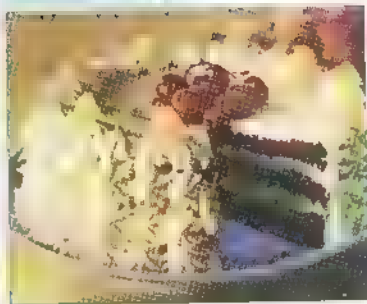
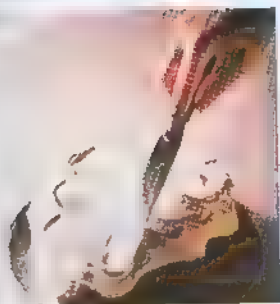
الطريقة :

- ١ - نوصع لكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعة
- ٢ - نصب الحصى الأمريك في مجرد عمدا فوق لكعكة بحيث تغطي بوجهه و لأحاديها تماما بواسطة الدسم
- ٣ - نكسر شيكولاتة بفرقة ونوصع في وسط تنورة بطريقه رص لحظ
- ٤ - نوضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون ونقدم *
- ٥ - يمكن أن تشق لكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد وقبل بحشوها ، الى نصفين بالعرض ثم يتم حشوها بالكريم شانلي ثم تغطي بالنصف الثاني وتغطي بعد ذلك بالحلوى الأمريك *
- ٦ - يمكن تشكيلين بغطاء بطريقة أخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة المallet ثم رفع اليد بسرعة فتعطي شكل لحقار وتترك تنهدا ويجعل وسطها بقمع الشيكولاتة المصعة على شكل مثلثات وعيند يسمى

- كعكة اسفنجية بالشيكولاته *
- مقدار من حصى لريد بالشيكولاته
- شمكولاته فورماسين *
- عصه رعدية من شيكولاته على شكل مروحة

طريقة

- ١ - نوصع لكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد تماما
- ٢ - نحشو بحصى لريد ثم نغطي نصفه بشمكة منها بحيث تغطي بوجهه و لأحاديها تماما باستخدام الماسيت *
- ٣ - نغطي الأجناب بالشيكولاته الفورماسين
- ٤ - نجعل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية *
- ٥ - نحش المحيط العسوي لتنورة بعمل وردات من حلوى الورد باستخدام الكيس ونقع نذي على شكل وردة ، ونرص وحداب الشيكولاته على مسافات متساوية ثم نجعل وسط تنورة مثلثات قطع من الشيكولاته
- ٦ - يمكن شق الكعكة الى ثلاث أقسام بدلا من اثنين وحشوها بطوى الريد بدور اصافة الشيكولاته ثم نغطي الأجناب بوردت من حلوى لريد ونغطي الوجه بطوى الريد مع تجميله بالشوكة





المقادير

كوب محلول سكرى / مضاف اليه ١/٢ كوب عصير فاكهه حسب نوع الفاكهة حتى يجعل بها الكمكة) *

مقدار من الكعك الاسفنجي

١/٢ كيلو كريم شانتلى

١/٢ كيلو فراولة أو عنبه فواكه محفوظة *

الطريقة :

- ١ - نصب مقدار الكعك الاسفنجي فى صينية مستديره وبحر ونشق الى نصفين بعد أن نبرد تماماً *
- ٢ - يسقى النصف بالحلول السكرى أو انطون السكرى بعبء المسحونة ويعطى بطبقة من كريم شانتلى ثم يعطى بالنصف الثانى من الكعكه ثم يسقى ثانية بدهي لشرايط
- ٣ - يحضر بوجه وردات من الكريم شانتلى ووحدات من الفراولة *

٤ - يمكن تغيير التجميل كالآتى

أولاً - تحيز ابعية فى قالب مستطيل أو مربع *

ثاني - يعطيه لأجانب الكريم شانتلى أو باسور المحمص *

ثالث - رص وحدات أو أجرام من الفاكهة المسحونة فى النصف - مع عصر وردات من الكريم شانتلى على اوجه على طول محيط التورتة *

تورتة موسى الليمون

المقادير :

١/٢ كيلو كريم شانتلى

كمكة اسفنجية بالشيكلاتة أو بيونها

مقدار من موسى الليمون (أنظر باب المثلجات)

شرائع من الليمون الطول

الطريقة :

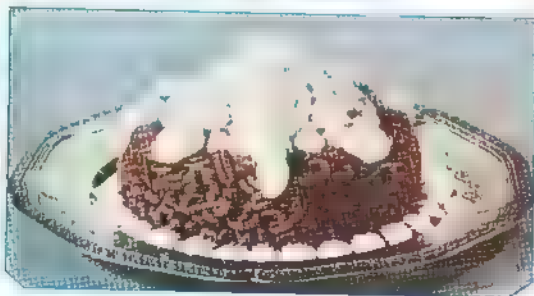
- ١ - نشق الكمكة ونحشى بكريم شانتلى ثم نعطي بالنصف الثانى
- ٢ - نصب عنبه مقدار من موسى الليمون ونترك فى الثلاجة حتى تجمد طبقة الموزي
- ٣ - يحضر اوجه مور - ب - من كريم شانتلى ونحشى من الليمون

تُورِيه الشَّعْبُ بِالكَرِيمِ سَانِي

تُورِيه مُوسَى الْإِيمُون

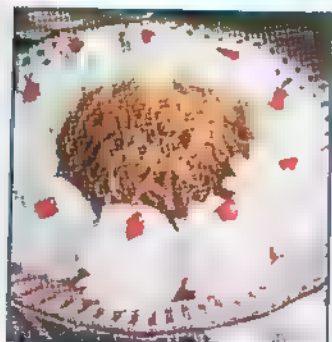


تورتة مارون البطاطا



المقادير :

- كعكة اسفنجية
- كوب كريم شانديلي
- مقدار من مارون البطاطا مكون من
- ٢ بطاطا كبيرة
- ٣ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ٤ ملاعق رند
- ١/٢ كيلو سكر بودرة
- ١ ملعقة دهيل
- ١ ملعقة مرس



الطريقة

- ١ - تشوى البطاطا فى الفرن ويغشى ويهرس جيد مثل لسطحس لبوريه
 - ٢ - يضاف السكر لبودرة والرماد وشيكولاته ودهيل ويقلب لطيف جيداً حتى يتحسس
 - ٣ - تشوى الكعكة فى صفيين بالعرض ويوضع مقدار ربع لحصى على النصف ويعطى بالنصف لثاني من الكعكة
 - ٤ - يدهى بكعكة بالمرس لسانه ثم يوضع فى طبق سرفيس
 - ٥ - يوضع حصى البطاطا فى مصفاة الطماطم د ب لند ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تدار يد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل لشعيرية بحيث يغطى أجراء القورقة وقد ترش بقليل من سكر البودرة وتجعل بورداً من الكريم شانديلي *
 - ٦ - يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالآتي
- (١) يوضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم كما سبق ثم تدار يد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا فى وسط طبق لتقديم *
- (ب) يعمد ورد ب مر الكريم شانديلى حول البطاطا وتجعل قطع من سكر محفوض *



المقادير :

انصاف من عین الجمل

او

$\frac{1}{2}$ کوب کریم شائلی

کعکه اسفنجیه بالشکولاته

مقدار من جلوی الشیکولاته

لصیفه *

۱ - بشو کعکه بی نصفین بالعرض حصی بقیل من حیوی بشکولاته ثم يعطى بالعصه لیسى من کعکه

۲ - موضع فوق ظهر صلبیه مریضه اندر ثم يصر عليها حیوی بشکولاته مسرعه بحث تعصیها بامام
۲ - يرب حصی بعد ثم موضع فی اسرعس وجمال یاانصاف عین الجمل علی مسافات مساویه او یوردات من بکریم شائلی

شویه لحدوده

المقادير

کعکه اسفنجیه او کعکه من عجیه الکب

کوب جلوی رید

مقدار من امدان طوی لون رور (ص ۱۲)

۲ و ر دات من جلوی مریضه (ص ۲۸)

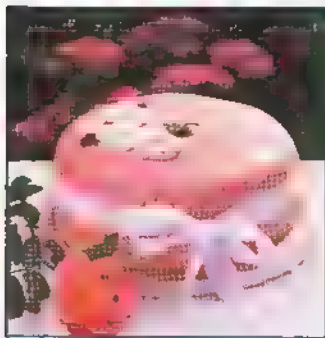
شریط ابيض

لصیفه

۱ - بشق الكعکه وتغش بجلوی الريد ثم يعطى بالنصف الثاني من الكعکه

۲ - تدفن الكعکه بقیل من مری المشمش ثم يعطى ببقیه بطريقه اوضحه فی ص ۱۲ ثم يحمى

بصاف



Pineapple Cake تورتة الأناناس بالكرامة

المقادير :

- | | |
|---------------------------|------------------|
| ١ كغم ب معربة أو نور محمص | ٢ كوب كريم شانلى |
| ٢ مرسى حشمتش عهه | |
| وحدات من الكريمر المحفوظ | |

الطريقة :

- ١ - نسخ الكعكة بن نصفين بعرض ثم نحسى نصف كوب كريمة مقطّعة به بعض شرائح من الأناناس ثم نعطى بالنصف الثانى من الكعكة .
- ٢ - نوصع الكعكة فى سرفيس ثم نعطى بالمربى سائلة ويدهن الوجه و لأجانب الكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة .
- ٣ - نعطى الحساب بالنور محمص أو المكسرات المعربة ونرص حلقات الأناناس على لوجه على شكل دائرة ونوصع فى وسط كل حلقة واحدة من الكريمر المحفوظ .
- ٤ - نضع بوجه الكرم شانلى على شكل وردات بحيث نعطى وجه لتورتة بساماً كما هو واضح بالصورة . كما نضع صغرة من الانجليكا و كزبر و نوصع فى الثلجة الى حين تقديمها .

Topsy Orange Ring تورتة حلقة البرتقال

المقادير :

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| ١ كوب عصير برتقال | ١ كعكة اسفنجية |
| ٢ برتقالة | ١ كوب ماء |
| بعض وحدات من الكريمر المحفوظ | ٢ ملاعق كبيرة سكر سميريش |
| | ٢ ملعقة كبيرة مرسى محففة |
| | بشر برتقال |

الطريقة :

- ١ - نوصع السكر و ماء فى كسرولة ونضع على النار انهادة حتى يغلى ندون تقسيم لمدة دقيقتين .
- ٢ - نرفع من على النار وندرب حتى يبرد ثم نصاف ليه عصير البرتقال وبشر البرتقال .
- ٣ - نوصع الكعكة فى لصينييه لتي حموت عههه و نصب عليها انجبت ساسق و نترك حتى يجف تماماً ثم نرفع من الصينية ونضع فى طبق لتقديم .
- ٤ - نقشر برتقالة و نبرع منها اسدر و نضع فى قصوص كما نقطع البرتقالة الزائفة الى حلقات رفيعة بعشره .
- ٥ - نجعل التورتة بوضع قصوص البرتقال على شكل دائرة فى انصف كما نرص وحدات حول بتورتة على مسافات متباعدة .
- ٦ - نوصع بحفاف ابشى بقشرها بالتساوى مع قصوص البرتقال حول لتورتة ثم نوصع وحدات من الكريمر فى وسط كل حلقة البرتقال كما نضع الوجه و نضع وحدات من الكريمر بين كل قص و واحد .
- ٧ - ندهن بتورتة حبيبها بوسطة فرشاة بالمرسى المحففة ليطهر لامعه .





- ٨ بيض (مقصور الصغار عن اندياص) ١٠ ملاعق كبيرة سكر
 ٦ ملاعق كبيرة دقيق ٢ ملاعق كورن فلور
 ١ ملعقة صغيرة ميكس بودر ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 ٢ ورقه جيلاتين أو ٤ ملاعق جيلاتين بودرة ٣ كوب كريمه
 ٤ ملاعق ماء ١ عبة اندياص مقطع قطع صغيرة
 ٤ ملاعق سكر بودرة
 قنين من الشيكولاتة القرعة

طريقة

- ١ - دهن صينية بالسمن وشرش بالذئبق أو معرش بورق رند ودهن بالسمن
 ٢ - يصر صفار البيض ويضاف اليه عصير ونشر الليمون و السكر و الفانيليا حتى يصبح كالكريمه
 ٣ - تصرب البيض البيض بالصرر جيد حتى يصبح انص كالسراج
 ٤ - ينحل الدقيق والكورن فلور و الميكس بودر ثم تصافوا جميعه بصرر ينحل غملا قليلا باليد

مع بياض البيض المخروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبيض البيض مع مراعاة التقليب بشفة

٥ - يصب الخليط فى الصينية ويرج فى بغير لمدة نصف ساعة حتى ينضج *

٦ - يتم ارجاعه من الفرن ويمزج حتى يبرد نوعا لدهن من دقات ثم يقلب كعكة على حزمة سلك ويترك حتى يبرد تماما *

٧ - تشق الكعكة اى ثلاث حلقات بالعرض

٨ - ينقع الجيلاتين فى ماء بارد مدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يدوب تمام ثم يرفع مر على النار ويمزج حتى يبرد - يضاف منه ٣ مقدار كريمة ويطلى بالسكر ويضاف به قطع الأساس

٩ - تقسم هذا المقدار الى ثلاث اقسام نصف تقسم مبدئيا لتحميل الوجه والداخل بحيث به الثلاث طبقات للكعكة *

١٠ - يحل لوحه بغطيته بالخرد الذى تم لاحتفاظه لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شائتلى على المحيط العلوى للتورته مع تحميلها ببيض وحدات من الشيكولاتة ابقده

نورته بحوى الماء Glacé Icing



المقادير :

١ كعكة اسفنجيه

كوب كريم شائتلى أو ثلاث ملاعق كندره مرمي

مقدار من حوى الماء

٢ ملعقة كبيرة حوى ماء بالشيكولاتة

طريقة

١ - نشق كعكة الى نصفين بالعرض وبحشى بالكريم شائتلى أو مرمي

٢ - يتم تحميلها ببيض حوى الماء على التورته فور عمدة أو تستخدم كالاتي

١ - يصب حوى الماء , الذى بدون لون على التورته فور عمده بحيث يغطيها تماما

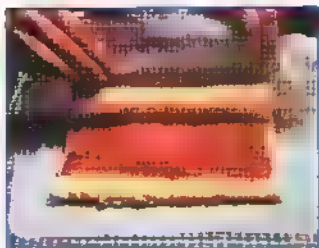
ب - توضع حوى الماء بالشيكولاتة فى كس من الورق أو نعامش لنضع ويتم عمل خطوط طوليه على مسافات متساوية على الوجه *

ج - نعمل خطوط عريضة تسكين أو طرف سيح مدب كما هو واضح بالصورة ويحمل المحيط بحوى امريد *

Swiss Roll

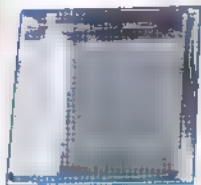
السويسرول

طريقة لف السويسرول



السويسرول
بمشكولاته
والكريم شانتيه

صاج السويسرول



السويسرول
بصاوى الرشد

طريقة تمطيه



السويسرول Swiss Roll

المقادير :

- ٥ بيضة
- ١ كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو والتجميل

مرسي أو كريمة - مكسرات - حصى رند - سكر بودرة - شيكولاتة هورماسيل

الطريقة :

- ١ - بدهن صاج متوسط الحجم (حوالي ٣٠ سم × ٢٢ سم) بدهن ثم يغطى بورق الزبدة بما في ذلك الإحسان ثم بدهن بالدهن وترش بالدقيق .
- ٢ - يوفد الفرن
- ٣ - يوضع البيض في سلطانية كبيرة ويحرب بالمضرب حتى يعلط قوامه ثم يضاف السكر ويسمر في الصرب حتى يصبح مزيج سميكاً (اذا رفع المضرب في أعلا يترك المحيط ثقيل) ، تصاب القليل
- ٤ - يصب البيكنج بودر والدقيق ثم يضاف الى الخليط السابق بحبة متناهية .
- ٥ - هذا يضاف منعقبين شيكولاتة بودرة الى اسفلق أثناء النقلب اذا اريد عمل السويسرول - شيكولاتة
- ٦ - يصب الخليط في الصاج بحيث يغطي كل القاع ويحرق في فرن حار لمدة عشر دقائق تقريباً
- ٧ - تفرش ورقة رند على مضدة وترش بسكر بودرة .
- ٨ - يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن .
- ٩ - يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماماً ثم يرفع بصاج ويقطع الحواش الجافة من السويسرون مسرعة بعد ربع أنورق .
- ١٠ - يبرد المرسي فوق السويسرون بسكين عريض أو باليالييت مع ترك حواش ١/٢ بوصة من الجوانب بدون الدعطة بالمرسي (تحذف المرسي بقليل من الماء ويغلى على النار قبل استعمالها)
- ١١ - تلف بحفة على شكل اسطوانة من جهة العرج مع ملاحظة جعل النعمة الأولى صغيرة قدر استطاع ثم تلف في ابورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثيب بدهن السويسرون .
- وفي حالة عمل السويسرول بانكريمه نبع السويسرول أو لاسون حشوش ثم يرفع ويوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلا من المرسي ثم تلف ثانياً بما في السويسرول مرسي
- ١٢ - لتجميل السويسرون يدهن الوجه بالمرسي ويرش عليه اسبق المحمص أو بدهن بالمرسي وتخرج على شيكولاتة هورماسيل .
- أو تقصع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل
- أو بعضي محلوى الرند ويجعل بتمرير اشوكه عليها (تقدم كتورته)
- أو يصب عليها حلوى اشيكولاتة (تقدم كتورته)

السويسرول بالاناسية

وحدات من اللور مقشر ومحمص

سويسرون مقطع خفاف

مقدار من الاناسية مكون من

كوب عصير ليمون - ٩ كوب ماء - ١٥ ورقة خلاتين - سكر لتغطية *

الطريقة :

- ١ - يكرر استخلاص ويوضع في ابرء و سع ثم يصب عنه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يدوب تماما ثم يصفى بالسكر على ان يكون التغطية عالية ثم يصب عنه الليمون ويدرب حتى يبرد ويصفى
- ٢ - نصف قير من الاناسية في قاع حسيمة سمك ٣ سم ويوضع في ثلاثة حتى يجمد *
- ٣ - يصر طبقة من طبقات السويسرون فوق الاناسية ويرش قليل من اللور المعري
- ٤ - يصب عليها طبقة من الاناسية ويوضع في الثلاثة حتى يجمد ثم يصر عليها طبقة اخرى في طبقات السويسرون *
- ٥ - يصب باقي الاناسية بحيث تغطي السويسرون تماما ويوضع في الثلاثة (يلاحظ الانخفاض بقليل من الاناسية في الثلاثة بتجمد) *
- ٦ - يلف الصينية وقت يخدم في طبق زجاجي ويجعل دبلور ويقطع الاناسية المذمطة وترش حول بطلق

تورتة الاناسية

المقادير :

كعكة اسفنجية

عصا مأكلة مقطوعة او اى فكة مقطوعة الى قطع صغيرة *

مقدار من الاناسية (لسائق عصاها مع السويسرون او ٢ مأكو حبيبي مدانه في ثلاثة اكواب ماء) *

الطريقة :

- ١ - تصافد بفاكهة اى الاناسية السابق عنها او احيى بعد ان يبرد
- ٢ - يصفى قدر كوب من الاناسية في الصينية حتى يجمد فيها الكعكة ويدرب في الثلاثة حتى يجمد
- ٣ - يوضع الكعكة فوق طبقة الاناسية ثم يصب باقي الاناسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع في الثلاثة حتى يجمد *
- ٤ - تقف في طبق اسفنجي ويجعل الوجه بعض قطع الاناسية المقطعة على شكل مكعبات او دوائر من الكريم شانيني وتجعل احداث انوربه بانور - معري (يسعد على قلب انوربه وضع الصينية في ماء ساخن) *

سبب التمرية Cream Basket

المقادير

مأكلة مقطعة قطع صغيرة

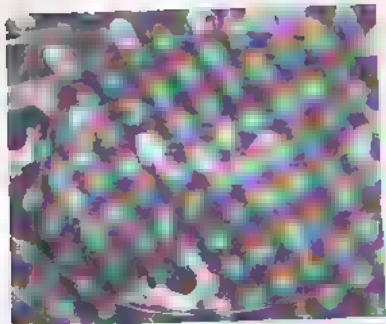
كعكة اسفنجية

عرق كرفس مسكر

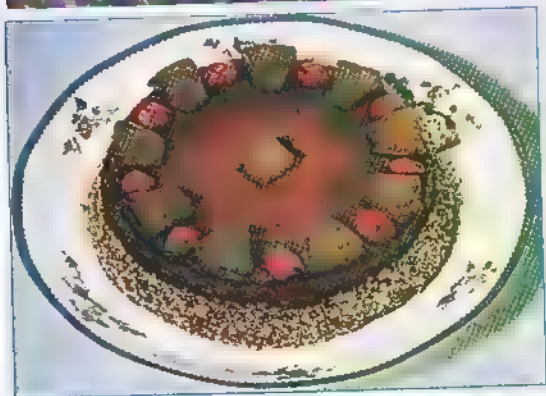
٢ كوب كريم شانيني

الطريقة

- ١ - تقطع في كعكة الاسفنجية بالعرض ويقطع الى نصفين متساويين *
- ٢ - ترص لفافكة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مربعة عند المحيط ابحارجي ونقل كلف احيى الى منتصف الكعكة ثم تغطي بالكريم شانيني يجعل ورداء بالكريم وانقع بحيث تغطي الفافكة تماما *
- ٣ - يوضع نصف ثلث الكعكة كم هو مبين في الصورة ثم يشرى عرق الكرفس المسكر على شكل يد بسبب وبغير على حبيبي كعكة ويقدم اسعد على مفرش رانديل *



تورتة السوسيسول بالأطاسية

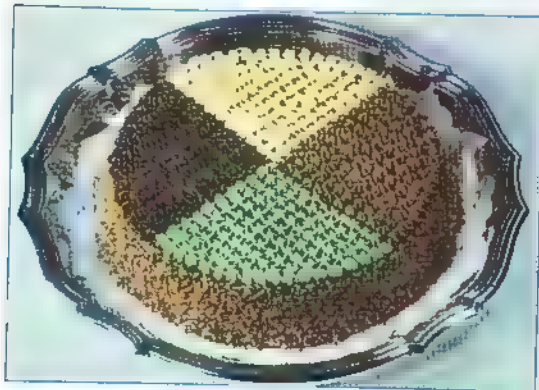


تورتة
الأطاسية

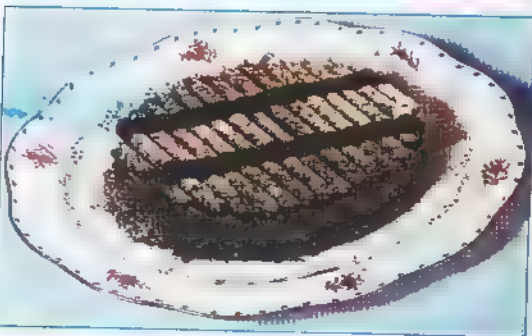


سبب الكريمة

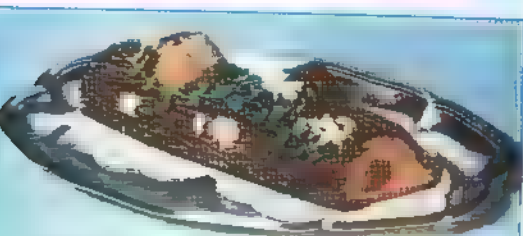
بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية بجملوى اربيد



تورتة اسفنجية
مغطاة بجملوى اربيد
ملونة بحمصة انواع



تورتة اسفنجية
مغطاة بجملوى اربيد
ومحمله بأصابع
شيكولاتة بقرعه



سويسرول بالشيكولاتة
مغطاة بجملوى اربيد
بانشيكولاتة على هيئة
حرف اششحره

الأنواع المختلفة من الجانوهات

يمكن عمل عدة أنواع من الجانوهات مستعملين الكعك الإسفنجي وعجينة لشنو وعجينة الماننا وعجينة لسانيه ويمكن بعضنها بأشكال مختلفة فهي إما أن تقطع إلى قطع كبيرة أو إلى قطع صغيرة ، والأخيرة تسمى جانوه سواريه ويمكن معطية جانوه عمومًا بجميع أنواعه كعصا لثوب - حلوى الزبد - حلوى الماء - حلوى الشكولاتة (ويسمى في طريقة ليجمر والحشو كـف يمدح في عمل لثوبت)

جانوهات
مختلفة الأشكال
والمعطية والتجميل



1. Progress chocolat 2. Marmite 3. Bateau mignon 4. Progress
5. Cacao 6. Makatane 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf

جانوه سواريه معطى
بحلوى الماء بالوربه
المختلفة ومجمل الوجه
بالمكسرات والفواكه
المسكرة وحلوى
الشيكولاتة ويقدم في
ورق بليسيه





دموع لأسونج

Sponge Drops

المقادير :

- ١ مقدار من عجينة لكعك الأسفنجي
- ٢ ملععة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملععة كبيرة زبد
- أو
- ٢ ملعقة كبيرة كريم شانغلي

طريقة :

- ١ - دهن قوالب بقطرات بالسم وتترش بالدقيق
- ٢ - يوضع في كل عين من القالب مقدار من عجينة الكعك بحيث يترك في (العين) بدون عجينة
- ٣ - يرج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهب اندر حتى يجمد اللون (لونا ذهبا) ويصحب
- ٤ - يترك يبرد ثم تلصق كل واحد من بالزبد أو الكريمه وتترش لوحاد بسكر البودرة ويقدم كنوع من صانوه

أصابع الأسونج

Sponge Fingers

المقادير :

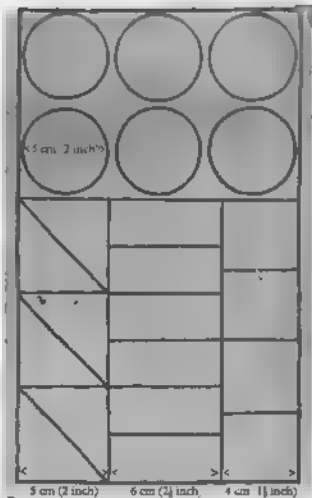
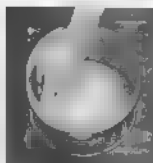
- ١ مقدار من عجينة الكعك الأسفنجي
- مقدار من حوى الشيكولاتة
- ٢ ملععة كبيرة شكولاتة فورماسيل
- أو
- جوز هند أو مكسرات مغرية

الطريقة :

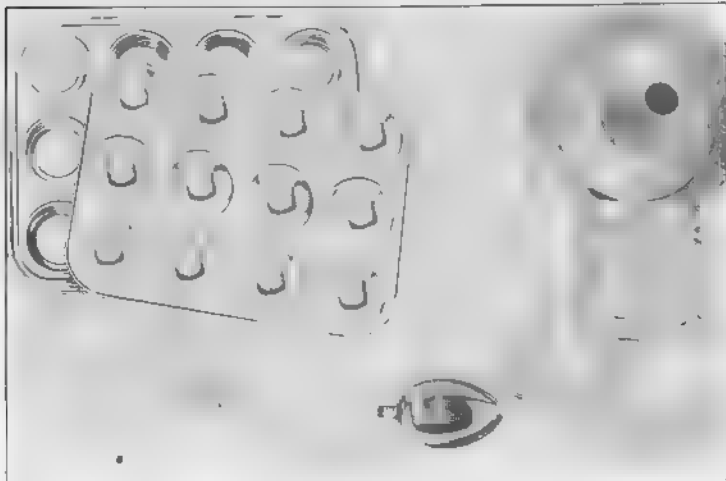
- ١ - يصب قنين من عجينة لكعك الأسفنجي في القوالب انتهى على شكل الأصابع ويراعى ثوب ثلثه بدون عجينة
- ٢ - يترج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ ايسار حتى يجمد اللون (لونا ذهبا) ويصحب
- ٣ - يرفع الأصابع وتترص على جرييب سبب حتى تبرد
- ٤ - يعمس أطراف الأصابع في حوى الشيكولاتة السائلة ثم تعمس في الشيكولاتة الفورماسيل أو جوز هند أو المكسرات المغرية ويقدم كنوع من الجانوه

طريقة تقطيع قوالب سويسرول اسي جانوهات

يصب للعجينة الأسفنجية في صاج سويسرول (أنظر طريقة عمل سويسرول) في صاج طوله ٢٥ سم وعرضه ١٥ سم (على سبيل المثال) ويقطع كعكة سويسرول - بعد تصحبها وبعد ان يبرد - الى الأشكال لمسة في الصورة فيسجد عدد ٢٢ قطعة حنوه منها ست مستديرة (قطر له ٥ سم) و أربع مربعات بطول ضلع ٤ سم وست مستطيلات بطول ٦ سم وعرض ٢ سم وسبب هذا - حسب نوع صوب ٤ سم



قوالیے و اذواتے مستخدم فی عملے بعضہ انواع الجاتوہ الذی سفجیوے



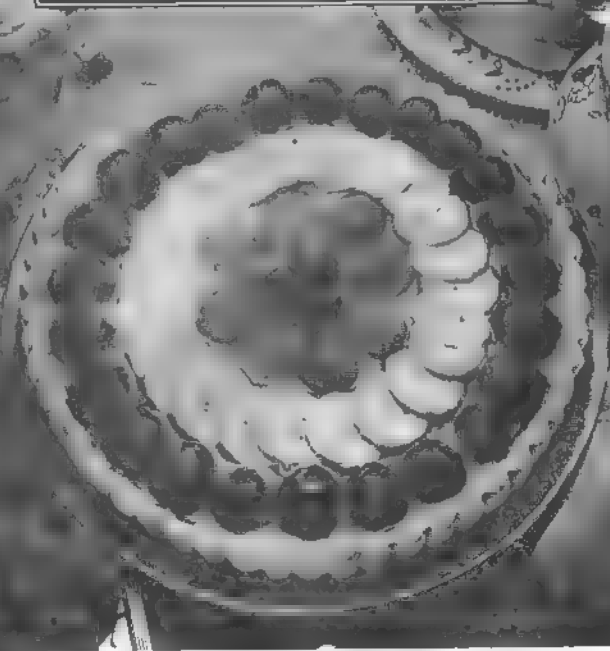
• طرق خاصّة لتجميل الكيك



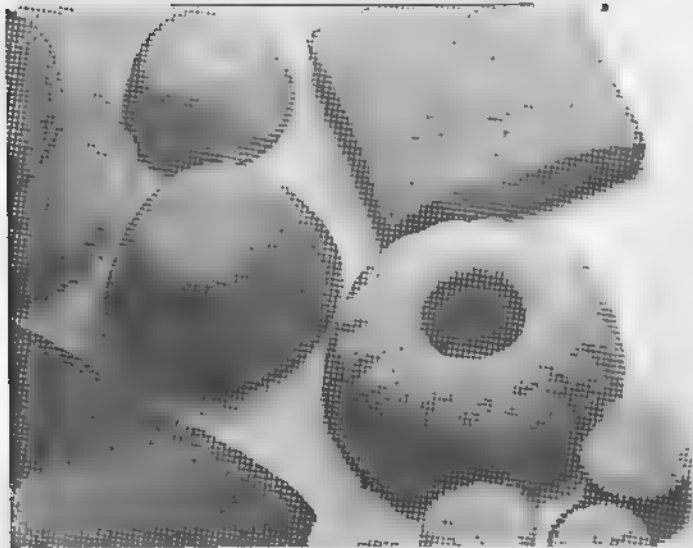
الماب الشاي

■ الكيك والبسكوت والسابليه

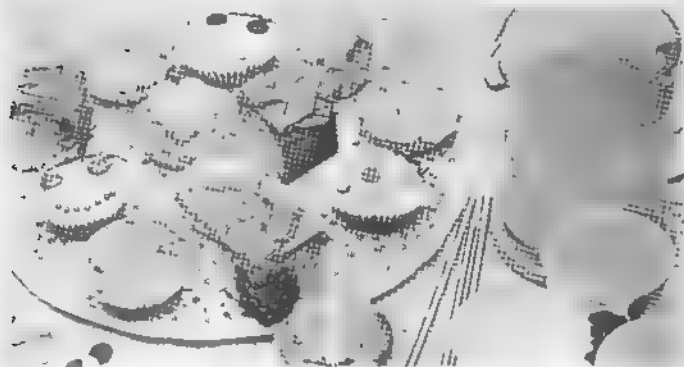
عجينة الكيك	المصمت، ثرولت
عجينة لبسكوت والبيتفور	لصمت النافى
عجينة السابليه	الوصمت المانف



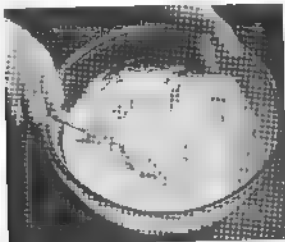
الأشكال المختلفة للكيك



جاتوهات من الكيك



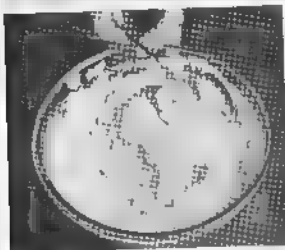
خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة



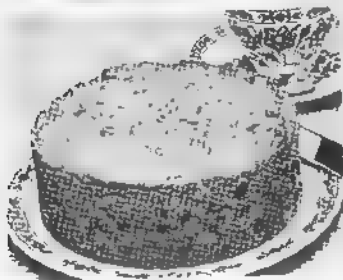
١ - دعه الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكرامة *



٢ - يرب البيض مع اضافة العايليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد *



٣ - يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع درة الملح ويتم نخلهم ثم يضافوا الى الطييط السابق *
وقد بصاف قليل من اللبن أو عصير البرتقال اذا كانت العجينة ياسة *



٤ - يصب في قالب مدهون سمن أو مغطى بورق الزبد ونصر في الفرن حتى يصبح ثم يقلب ويقدم في طبق التقديم ولا يقطع الا بعد ان يبرد تماما *

كيك الفاكهة

المقادير :

- وزن ٥ بيضة رمد
- وزن ٥ بيضة دقيق - رمد ملح
- وزن ٥ بيضة سكر بودرة
- هواكه معكزة - زبيب
- ٥ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

تتبع الطريقة النسخة في عمل الكيكة .

كيك البرتقال

المقادير :

- ٥ بيضة
- ٢ كوب رمد أو سم
- ٢ كوب دقيق - ثرة ملح
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- بشر وعصير برتقالة

الطريقة :

تتبع الطريقة النسخة في عمل الكيكة .

كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير أنه يختلف في تعديده وذلك بالناتج

- ١ - يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا .
- ٢ - تقشر برتقاله بصرة ثم تقطع حلقات بأعرض مع درج السور تسما وترص في قاع القالب بشكل منظم .
- ٣ - يصب خليط الكيك في القالب فوق حلقات البرتقال ثم يبرج في الفرن حتى يصفح ثم يقلب ويقدم

كيك الزحام

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سمن أو رمد
- ١ كوب لبن
- ٧ بيضة
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة شيكولاته حذابه في قليل من اللبن
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق للتغطيل
- ١ ملعقة صمغير بيكنج بودر
- ١ ملعقة صمغير فانيليا

الطريقة :

- ١ - يحقق السمن مع اسكر جيدا حتى يصير كالكريمة - يرب اللبن ويضاف اليه - ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا .
- ٢ - يضاف البيكنج بودر والدقيق ويخلط الجميع بحدة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى احدهما ملعقة الشيكولاتة .
- ٣ - يدهن قالب كيك بسمن جيدا و يرش بالدقيق ثم يسكب العجينة بوضع ملاءق من الابيص ثم يسه وضع ملاءق من السور بشيكولاته وهكذا حتى يسهى القدار .
- ٤ - في الفرن حتى يصفح ثم يدرك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك ١ سم ويقدم .

المقادير :

١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	٢	كوب دقيق
١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	كوب سكر بودرة
١/٢	عصا شيكولاتة بودرة أو كاكاو	٣	بيضة
١	ذرة صمغ	٢/٣	كوب سمن
		١/٢	كوب لبن

الطريقة :

١ - بخل دقيق و ذرة ملح و بيكنج بودر و يضاف اليه الشيكولاتة أو كاكاو

٢ - تدعك السمن مع سكر جيد حتى يصير المحيط أنص كالعشدة *

٣ - يرب السمن و يضاف الفانيليا ثم يضاف الى السمن و السكر و يقب جيدا

٤ - يضاف مخلوط الدقيق الى السمن و السكر و سمن السمن اعدادهم (٣ عاليه) و يقلب الخليط جيدا ، وقد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الامر *

٥ - تكمل البقية كما سبق شرحه في كيكه لفاكهة *

الكيك الاقتصادي

المقادير :

١	كوب سكر	٢	ملاعق كبيرة سمن
٢	بيضة	٢	كوب دقيق
١	معلقة كبيرة بيكنج بودر		كوب لبن أو كوب عصير برتقال
			مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال

الطريقة :

١ - تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر و تدعك المحيط و يقب جيدا

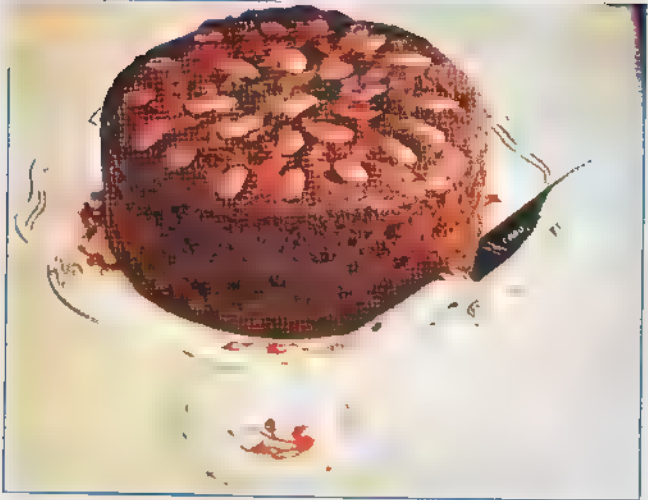
٢ - يرب السمن و يضاف اليه الفانيليا ثم يضاف الى المحيط السابق و يقب جيدا

٣ - يضاف البيكنج بودر و الدقيق ثم يضافها محيط السابق *

٤ - يضاف اللبن أو عصير البرتقال ثم رجيا حتى تتكون عجينه و يضاف بشر البرتقال أو المكسرات أو الزبيب *

٥ - يدهن القالب بالسمن جيد و يصب فيه الخليط حتى يصل الى ثلاثة ارباع القالب ، أو يصب في قوالب القطرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة *

٦ - نرج في بر حار نوعا حتى يتم النضج و يقدم *



المقادير

كوك ربيب	½	كيلو ريد	½
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1	كيلو دقيق	½
ملعقة صغيرة فانينا	1	كوب هواكه مسكرة	½
ملعقة كبيرة لوز مقطع انصاف	2	كينو سكر بودرة	½
		بصبات	8

طريقة

١ - يخلد الدقيق مع ابيكنج بودر *

٢ - يدعث ابريد حشا ثم يضاف منه اسكر يدريجيا ويحقق حتى يصير الجليط ابيض كالعشدة

٣ - يربد ليعص قليلا مع اضافة انابيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقلب جيدا

٤ - يضاف ابريد بعد نظفه الى هواكه المسكرة وقد يجمد بملعقة دقيق ثم يصاهوا الى ان يجمد السابق

٥ - يضاف اسقيق يدريجيا مع التقلب مستمر حتى يخلط انصاف مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبى اذا لزم الامر *

٦ - يصب العجينة في قالب مسدير وعويط مدهون بالزبد او مغطى بورق زبد وترص انصاف اللوز على شكل دائري ودهن اوجهه بلباخ ابيض ويحضر في فرن حار اولا لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب العاكية ثم تعبر في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حو لى من ٢٠ - ٤٠ دقيقة

٧ - يتم اعتبار الكيكة كما سبق شرحة ثم يلف من القالب وتترك حتى تبرد تمام ثم تقدم كما هي او تقطع بي شرائح *



كيت شيكولاته بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

كيت لرحام بالشيكولاتة

Chocolate Marbu Cake

مقادير :

كيتكة الرخام (ص ٥٥)

لسمجين

مقدار من طوى الزيت بالشيكولاتة

بعض وحدات من الشيكولاتة المقرقة

طريقة :

المقادير

كيتكة شيكولاتة (ص ٥٦)

للتحليل

١ ١/٢ كوب شيكولاته بودرة

قطعة رند صغيره - قليل من الفستق

المكونات

١ - تصهر الشيكولاتة مع الزيت في كسرولة في حمام مائى ثم تصب على الكيتكة بعد أن تبرد . وتجعل بالفستق المفروى .

٢ - نشح الكيتكة الى نصفين بالمعرض وتحشى بالكريم شانلى ويرش الوجه بالسكر البودرة ويرهف بطرف السكين بعمل خط من وردات الكريمة في وسط الكيتكة على أن يلمس كل ورده شريحة من البرتقال وتجعل بقطع من الانجليكا .

١ - يعطى وجه الكيتكة بطلوى الشيكولاتة باستخدام ابباليت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة المقرقة .

٢ - قد يجعل كيتك الرخام بطوى الماء وذلك يصب الطوى فوق الكيتكة بعد نضجها ويجعل الوجه بالفواكه المسكرة .



كيت بولكا الشيكولاتة

Polka Dot chocolate

المقادير

- ١ - ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
- ٢ - ملعقة كبيرة طليق + ذرة ملح
- ٣ - ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ - ملعقة كبيرة زبد
- ٥ - ملعقة كبيرة سكر
- ٦ - بيضة
- ٧ - ملعقة صغيرة فانيليا

للحجم

- ١ - ٢ - ٣ - ٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩ - ١٠ - ١١ - ١٢ - ١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦ - ١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠ - ٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨ - ٢٩ - ٣٠ - ٣١ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠ - ٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨ - ٤٩ - ٥٠ - ٥١ - ٥٢ - ٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦ - ٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠ - ٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤ - ٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨ - ٦٩ - ٧٠ - ٧١ - ٧٢ - ٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦ - ٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠ - ٨١ - ٨٢ - ٨٣ - ٨٤ - ٨٥ - ٨٦ - ٨٧ - ٨٨ - ٨٩ - ٩٠ - ٩١ - ٩٢ - ٩٣ - ٩٤ - ٩٥ - ٩٦ - ٩٧ - ٩٨ - ٩٩ - ١٠٠

الطريقة

- ١ - بدعك الزبد جيد مع السكر حتى يصبح الخليط هشاً حفيفاً .
- ٢ - يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا ثم يضاف تدريجياً إلى الخليط اسحاق مع التقليب جيد بعد كل صافاة .
- ٣ - تصاف الشيكولاتة البودرة و لبكيج بودر الى اسحاق المحول .
- ٤ - يدهى ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب في كل قالب مقدار من عجينة بحيث يملأ ثلثيه فقط .
- ٥ - ترض الوحدات في صاج وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ق ثم يترك بعد ، يصبح حتى يبرد تماماً .
- ٦ - للتجميل تدعك الزبد ويضاف إليها السكر قليلاً قليلاً مع الدك لجيد ثم يوزن ثلث المقدار بالشيكولاتة بودرة .
- ٧ - يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى ليعطاء وثلاث نقط من لشيكولاتة بواسطه انكيس ونقع ..

كيت مادلين

Madlines Cake

المقادير

- ١ - ملاعق كبيرة زبد
- ٢ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٣ - ملاعق كبيرة فانيليا
- ٤ - ملاعق كبيرة زبد
- ٥ - ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ٦ - ملاعق كبيرة فانيليا

للحجم

- ١ - ٢ - ٣ - ٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩ - ١٠ - ١١ - ١٢ - ١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦ - ١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠ - ٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨ - ٢٩ - ٣٠ - ٣١ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠ - ٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨ - ٤٩ - ٥٠ - ٥١ - ٥٢ - ٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦ - ٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠ - ٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤ - ٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨ - ٦٩ - ٧٠ - ٧١ - ٧٢ - ٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦ - ٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠ - ٨١ - ٨٢ - ٨٣ - ٨٤ - ٨٥ - ٨٦ - ٨٧ - ٨٨ - ٨٩ - ٩٠ - ٩١ - ٩٢ - ٩٣ - ٩٤ - ٩٥ - ٩٦ - ٩٧ - ٩٨ - ٩٩ - ١٠٠

الطريقة

- ١ - نحر اسحق و ملح و انبيكج بودر
- ٢ - يضرب انبيص جيد ويضاف إليه الفانيليا
- ٣ - بدعك زبد مع السكر معكاً حشد حتى يصبح حفيفاً ثم يضاف البيض تدريجياً مع الدك .
- ٤ - يضاف الدقيق وتقلب الخليط حتى يمتزج تماماً .
- ٥ - تصب العجينة في قوالب كيك عميقة مدهونة سمن دهن جيداً ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق حتى تنضج ويحمر لونها .
- ٦ - تقلى عى صحن سكر ونترك حتى تبرد .
- ٧ - تدهى الوحدات بالمربى المصفاة اسباحة ثم تخرج الوحدات على جوز الهند اميشور مع نفسه بواسطة بييد او ، لباليد
- ٨ - نجعل الوحدات بالسكريم والاسجليك (كرفس مسكر)



المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٣ ملاعق رند أو سمن
- ٣ بيضا
- ٣ ملاعق قوكة مسكرة ورند
- ٥ ملعقة صغيرة زبدة
- ٤ ملعقة بيكنج بودر
- ٣ ملاعق سكر بودر
- ٣ ملعقة كبيرة لبن
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق مع زبدة الملح والبيكنج بودر ويضاف فيه الزبدة
- ٢ - يضاف لبن أو السمن ويقرّب مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى يصبح عجيناً ليضغط ثم يضاف بيكنج بودر
- ٣ - يدقّق البيض ويضاف فيه الفانيليا والسمن ثم يصب على العجين سائلاً حتى تتكون عجينة باسنة
- ٤ - يدهن صينية بالسمن ويوضع بواسطة ملعقة زبدة على شكل عير منتظم وقد ترش بقليل من السكر البودرة
- ٥ - يحرر في فرن من ١٥٠ و ١٦٠ حتى ينضج ويسج هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة

كعكة بسطا فلورا

المقادير

- ١ - بيضا
- ٢ - ملاعق كبيرة سمن
- ١ - ملاعق بيكنج بودر
- ١ - ملعقة فانيليا
- ٣ - كوب دقيق حسب العجن
- بجمل وجه نصف غلّة مربى سمسم

الطريقة

- ١ - يذوّق السمن جيداً ثم يضاف سكر ونقلب بعين جيد حتى يصير كالقشدة
- ٢ - يكثر البيض ويبرّد قليلاً ويضاف فيه فانيليا ويضاف إلى الخليط
- ٣ - يضاف الدقيق والحبوب بالبيكنج بودر يدحيا إلى ليضغط مع القلب المسحور حتى ينتهي مقدار البيض ويكون عجينة متماسكة ثم يفرّد بعينه في صحن واحد بسننبر
- ٤ - يدهن صينية بالسمن دهناً جيداً ويوضع بعينه بحيث تغطي قاع الصينية تماماً مع الاحتفاظ بمساحة من العجين لتحميل الوجه
- ٥ - يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يسطح الوجه ويحمر
- ٦ - يعمّل شرائط رقيقة مدرومة من قطعة العجين السابق حوزها
- ٧ - يحرر وجه الحشوية بشرائط العجين على شكل كارهوات ثم يبرّد في فرن حوالي ٥ ساعة
- ٨ - يدهن على مفرّد دافئ أو على شكل قطع حاتوه أو على شكل تورتة

كيت الماكه كيك النكولاتة محلول الماء وعين صم



كعكة بيتا فورا





ككة الخريف

Autumn Pie

المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ١ ملعقة صغيرة سكر بودرة
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٢ نصف
- ٣ ملاعق مربي
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ٢ بيض
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة كورن فلور

الطريقة

- ١ - يضاف الدقيق المنحول والمضاف بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع إضافة انصاف
- ٢ - تشكل عجلة ويدور لمدة ٢ في تسريح
- ٣ - يضاف ملعقة ماء الى انكورن فلور ثم تصاف اليه انقواكه والزبد وترفع على النار حتى يغلي ويعطى لقوام
- ٤ - يطين قالب تارت بالعجينة ويخبز في الفرن لمدة ٢ ق ثم يدرك حتى يبرد
- ٥ - نصف عنه بقواكه بحيث يعطى الطبق كاملا
- ٦ - يصرّب نصف البيض مع السكر حتى يجمد ثم يوضع في كس ويلطف ويعجن شرائط على شكل كاروهات فوق المربي
- ٧ - يحرق في الفرن لمدة ١٥ ق وتعتمد



ككة التفاح

Apple Cake

المقادير

- ٨ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ ملعقة صغيرة سكر بودرة
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٢ نصف
- ٣ ملاعق مربي
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ٢ بيض
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة كورن فلور

طريقة

- ١ - تصاف خمس ملاعق سكر بلندقين المنحول والمضاف اليه المكيك بودر وبرة ملح ثم - يضاف زبد ويظفوا جيدا
- ٢ - يضاف صفار البيض ونعجن بسرعة حتى تتكون عجينة ونترك لمدة ٢٠ دقيقة
- ٣ - نضع قالب فطيرات نصف مقدار العجينة ونخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق
- ٤ - يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر سفي وعصير الليمون و زبيب والكسرات مع قليل من الماء ويصنوا فوق العجينة
- ٥ - في العجينة ويعطى القالب ثم يخبز في الفرن لمدة ٣ دقيقة
- ٦ - تترك لتبرد تماما ثم تدفء المربي وتحقق بقليل من ماء وفود فوق الكيكة ثم ترش سكر بودرة ويخدم

جاتوه باليلح الأسود



المقادير :

- ٤ كوب دقيق + ثرة مسح
- ١ كوب سمن
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء دافئ
- ٢ ملعقة بيكنج بودر
- قليل من سكر البودرة

للحشو :

يعد الحشو أولاً ومقاديره كالآتي

- $\frac{1}{2}$ كيلو بيج اسود رملی
- قشر برتقال
- ٢ ملعقة قرفة
- مكسرات مغرية
- سكر

طريقة عمل الحشو :

- ١ - يزال الندر ثم يغمز ليلح بالمعزمة .
- ٢ - يسلق قشر البرتقال ثم يغمز ويقلب مع اليلح بالمغروم .
- ٣ - نضام القرفة والسكر والمكسرات ويقلب الجميع ويقسم الحشو الى ٨ اقسام متساوية

طريقة عمل الجاتوه :

- ١ - تضاف البيكنج بودر للدقيق وتقلب جيداً .
- ٢ - نضام السمن يدق ويقلب بأصراف الأصابع حتى يصفى السمن تماماً
- ٣ - تعجن بالماء الدافئ حتى تتكون عجينة صالحة للقرود .
- ٤ - تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلاً ثم يفرد كل قطعة الى مستطيل
- ٥ - يوضع الحشو امد في نصف كل واحد وينف عليها العجين
- ٦ - يرض في صاج مدسوس بالسمن ويدحر الفرن حتى تنضج .
- ٧ - يخرج من الفرن ويرش عليها سكر البودرة وهي ساخنة يترك لمدة ٥ دقائق ثم يقطع حراً صافياً (جاتوه) ويحفظ أو تقدم .

كَيْكُ الْعَسَلِ الْأَسْوَدِ

المقادير :

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ١ - ملعقة ميكرونات الصودا | ٥ - بيضات (يفصل لصغار عن كبار) |
| ٢ - ملعقة صغيرة ملح | ١ - كوب سمن أو زبد |
| ١ - ملعقة كبيرة قرفة | ١ - كوب سكر |
| ١ - ملعقة صغيرة فانيل | ١ - كوب عسل أسود |
| ١ - ملعقة صغيرة قرفة معرى | ١ - كيلو دقيق حسب المقيسة |

الطريقة :

- ١ - تتم الطريقة نفسها في العمل وسنضيف لزيد أو نسمن مع أسكر مع اصفاء صفار بيض وفانيل
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب *
- ٣ - يضاف لتقريب المنخور مع ميكرونات صودا و زبد ملح وقرفة والقرفة ويقلب اضبط جيدا *
- ٤ - يضرب بياض البيض ويضاف على محيط السانق مع لتقريب نصف
- ٥ - نصب في قوالب صغيره مدفونه بالسمنة ويزج في فرن متوسط بحرر ١٥٠ حتى ينضج ويقف ويقدم

كَيْكُ الْعَسَلِ الْأَسْوَدِ بِالْبَلِّحِ

المقادير :

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| ٤ - بيضات | ٤ - كوب دقيق + نبرة ملح |
| ١ - كوب سمن | ١ - كوب لبن |
| ١ - كوب عسل أسود | ١ - كوب سكر بونرة |
| ٤ - ملاعق صغيرة مكعج بودر | ٢ - كوب ملح عذوه مقطع قطع صغيرة |
| ١ - كوب فول سوداني معرى | |

الطريقة :

- ١ - يدعك سمن والسكر جيدا حتى يمتص لونه ويصير هشاً كما في المeringue
 - ٢ - يضاف البيض ويقلب جيدا
 - ٣ - يمزج دقيق مع زبد الملح ويضاف الى مزيج سمن ودهنه واحد مع تقليب بحركة دائرية ويضاف اللبن تدريجيا
 - ٤ - تضاف عجوة والفول السوداني ويقلب الطيف *
 - ٥ - بعد صينية مدفونة بالسمن اسويج و قالب كيك مستطيل وتطلى لصينية أو القالب بورق البرسد
 - ٦ - يصب اضبط في الصينية ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج
 - ٧ - تقلى ثم يدرج الورق وتجل كالآتي
- (١) ترش سكر بودرة بحيث يغطيها تماما *
- و ب بعض لبن و زبد و حوى ساء (سحق شرح طريقة عنهم) مع رش الليمون خشكولاه الفورماسيل ثم تحمل بانعاكة المسخرة

كوك جوز الهند

المقادير :

١ ملعقة فانيليا	٢ كوب دقيق	١ كوب سكر	١ كوب حور هند
١ كوب لبن	٢ ملعقة بيكنج بودر	١ كوب سكر	٢ بيضة

مقدار الشرايب :

(٢ كوب سكر - ١ كوب ماء - عصير ليمونة)

الطريقة :

- ١ - يعمل الشرايب أولا ويترك ليبرد .
- ٢ - تنقع الطريقة اندسمة مدك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف بيض انصاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيكنج بودر بالدقيق ويقلبان معا ويضاف ١ كوب حور الهند ثم يضاف الجميع لطيط السابق مع التقليب .
- ٤ - يصب بصيط في صينية مدهونة سمن ومرشوشه بالدقيق ويساوى الوجه بسند وترج في الفرن حتى تنضج .
- ٥ - تسقى بالشرايب الدرد وهي ساخنة ويرش اوجه بجوز الهند المبشور وتقدم .

قطيرة الذرة (١)

المقادير :

٢ كوب سكر	١ كوب دقيق هادي	٢ بيضات
١ ملعقة بيكنج بودر	٣ كوب دقيق ذرة	١ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - يحقن السمن جيدا مع السكر حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يرب البيض جيدا حتى يعلط ثم تصاف اليه الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيض الربوب الى حبط اسكر والسمن ويقلب الحبط جيدا لمدة ٣ دقائق
- ٤ - يضاف الحبيرة للدقيق وتخل ثم تصاف للكنط لسابق ويقلب الجميع حطة مناهية
- ٥ - قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوعا .
- ٦ - تصب في صينية مدهونة جيدا بالسمن ويساوى بسطح .
- ٧ - تخرج في قرر متوسط احراره حتى تنضج وتقلب على محل وتترك لتبرد ثم تقطع بسكين وتقدم

قطيرة الذرة الاقتصادية

المقادير :

١ كوب لبن أو عصير برتقال	١ كوب سمن	٢ ١/٢ كوب سكر
٣ ملاعق ريب (أو وجد)	٨ بيضات	٤ كوب دقيق قمح
	١ حلةقة بيكنج بودر	٤ كوب دقيق ذرة
	١ ملعقة فانيليا	١ كوب ريب

الطريقة :

تنقع الطريقة الدسمة موصع ابرمت واسمن ودعكها جيدا مع اسكر ثم يرب لبص قليلا ويضاف اليه الفانيليا ويضاف للحبط اسباق مع الدك مطاط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للحبط يضاف اللبن أو العصير ويحبط لجمع جيدا ثم يصب في صينية أو صاج مدهون ويرج في الفرن حتى تنضج .

فطيرة الذرة (٢)

المقادير :

١ كوب زبادي	١ كوب سمن
١ بشر ليمونة أو برتقالة	٢ كوب سكر
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	٢ كوب دقيق ذرة
١ كوب دقيق بلدي	٦ بيضات
	كوب لبن (حسب العجن)

الطريقة :

- ١ - تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا .
- ٢ - يضاف البيض بالمصرب السلك أو الكهربى صرنا جيدا ويضاف الى الخليط السابق وتضاف القاسمات
- ٣ - يمح الدقيق البلدى و دقيق ذرة مع الحميرة ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب .
- ٤ - يضاف الزبادى ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب في صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن
- ٥ - درج الصينية في فرن حار أولا ثم بهذا الحرارة حتى تصبح الفطيرة .
- ٦ - تقليب في طبق وتترك حتى تبرد ثم يقطع الى قطع مربعة وتحفظ حين التقديم .

السواني

المقادير :

١ ١/٢ كوب دقيق	٦ بيضات
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١ كوب سكر سنتر فيش (حوالى ١ ١/٢ كوب)
مقدار من شراب انستجوسية	١/٢ كوب دقيق سميط
٢ كوب سكر + ٢ ملعقة سمن ملح	
١ كوب ماء	

الطريقة :

- ١ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق .
- ٢ - يصرب البيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر في الصرب مع صاعدة القاسمات
- ٣ - تضاف الحميرة بالدقيق ويحلىط بدقيق السميط .
- ٤ - يضاف الدقيق الى البيض المضروب ويقلب بخفة .
- ٥ - يصب في لصبة وترج في فرن متوسط لحرارة حتى تصبح .
- ٦ - يضاف سمن السايح لشراب السوسيه الدافئ
- ٧ - تسقى بشراب دافئ ثم تقب في طبق من اسنور ويجعل بجور الهند لششور .

• تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



المقادير :

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون | ١ ١/٢ كوب زبد |
| ١ ملعقة صغيرة بيكج بودر | ١ ١/٢ كوب سكر |
| مقدار من حلوى الزبد | ١ ١/٢ كوب دقيق |
| (مصاف انه بشر برتقالة أو ليمونة) | ٥ بيضات |
| شرائح رهمه من البرتقال أو الليمون | بشر برتقالة أو ليمونة |

الطريقة :

- ١ - تدلك الزبد جيداً مع سكر حتى تصبح هفيفة كالكريمة
- ٢ - يضاف البيض واحدة واحدة والبيادر مع الدقيق لمصاف اليه انيكج بودر
- ٣ - يضاف الي آخر مبقفه دقيق بشر البرتقال أو الليمون وهـ يضاف قليل من عصير البرتقال أو الليمون اذا كانت العجينة ياسنة •
- ٤ - تخبز في صينييين متساويتين ومدة النصح حوالي ٣ دقيقة
- ٥ - تقرب البصينتين ويتركا حتى يبردا تماماً
- ٦ - يوضع مقدار من حلوى الزبد هوأ أحد الكيكتين ثم تغطى بالككة الثانية (مثل الاسادوتش) ثم يعطى الوجه بطبقة من حلوى الزبد •
- ٧ - بواسطة انكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط اداخلي للككة •
- ٨ - ترص الشرائح الزهيفة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجه التورتة •
- ٩ - توضع على مفروش دانتيل وتقدم •

الفصل الثاني

عجينة البسكوت والبيتفور

كلنا يعلم لأغراض عديدة التي يستخدم فيها البسكوت وهو يكون أساسا من دقيق وبيض أو الزيت والسكر والملح أو البيهض ، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية

إن البسكوتات تختلف في تشكيلها نفع سمك اعجينة عمثلا بشكل اسفانن نظريه بواسطة ملمعين صغيرتين كما في عجينة شنو أو شكلعة حور ابند أو مص في صاج وخصر ثم يقطع إلى أصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن يهدأ حر رها نوعا ثم توضع على حريره سلك حتى تبرد كما في بسكوت الياسوى *

أما العجائن المتوسطة السمك فتشكل بأحدى طرق ثلاث

١ - بشكل اعجينة على هيئة اسطود ومرت في الثلاثة أو على اسلج حتى يحمى ثم يقطع شرائح بالسكين وتحرر حسب نوعها ، وهذه أسرع الطرق وأسبها مثل بسكوت لثلاثة ديو عه - وبعض تشكيلات البيتفور *

٢ - تكس اعجينة من خلال قمع كما في بعض أنواع البيتفور *

٣ - بالفرط أن يكون اعجينة صالحة لفرط كما في بسكوت حور يهدى وبسكوت نقرعه وبسكوت خص ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هي أيضا إحدى طرق التشكيل *

الخامات المستعملة في عمل البسكوت :

- ١ - الدقيق يستعمل دائما لدقيق اسدي في عمل البسكوتات لأن كمية بحويين (اعرو) فيه غنية بم يساعد على عطاء بسكوت ناعم أما دقيق يهدى وما على شاكلته فعطى بسكوتات خامة
- ٢ - الدهن أفضل الدهون في عمل البسكوتات هو زبد ولكن كثيرا ما يستعمل حييط من زبد والدهون النباتية بمقادير متساوية وذلك في لبسكوتات أنى يظهر فيها رحة لمادة ادهنية
- ٣ - السكر يستعمل بمقادير اعطاء سكر مسترقيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الا في الحالات التي تنص فيها المقادير على نوع آخرى من السكر كالسكر لأحمر
- ٤ - البيس يستعمل البيض بكامله لدم وقد يستعمل بيض مكثف وقد تستعمل معقتين من البيض المكثف بيضا

- البصيص الطارح يعطى طعم جيد للسكوت ويختلف النكهة في حجم يؤثر احيانا في سمك العجينة ولذلك يمكن اضافة سائل كاللبن في الحصول على سمك المطلوب للتشكيل .

عجن السكوت وتشكيله وتجميله :

يعد السكوت دسيدا أو بالحلاوة الكهربي كل حسب معاديره وطرق عمله أما طريقة تحميله فتختلف من نوع لآخر .

تجميل السكوت :

يغص السكوت برش بامكرام أو جوز الهند . مع بعد دهن بوحه لزال البصيص بمحوى دقا سبطا حتى تلتصق بماء سطح السكوت ثم تدخل الفرن بمتحمه الوجه وينصح . وبعض السكوت برش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكر أو جوز الهند .

خبز السكوت :

تراعى النقاط التالية بنجاح خبز لسكوت

١ - يستحسن خبز السكوت على الصاجات وقد يدهن دها خفيفا قبل رص السكوت الا في بعض الحالات انى تحتوي على كمية كثيرة من المادة الدهنية .

٢ . يراعى ترك حوالى ٣ سم بين حافة السكوت والصاج من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين السكوت وحاجات الفرن ويوقف عادة هذه الحرج على حافة لصاح المستعمل ونوع الوقود ، وبذلك يستحسن مراقبة عملية خبز الأولى بدقة بانزعم من الوقت لحد في اعقادي . كما ان يوربع حرارة الفرن يورعا منطما هام جد لنجاح عجن السكوت وتحاسن اللون والصبح . وبذلك يجب تسخين الفرن الى الدرجة المطلوبة قبل وضع السكوت فيه .

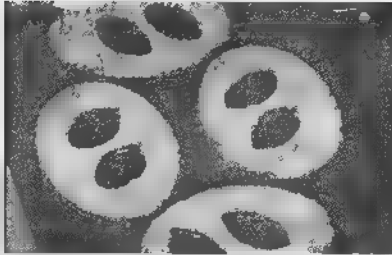
وبضا لا درجة حرارة الفرن تختلف من فرن لى آخر حسب نوع اجهار لذلك يجب احتار الفرن لمعرفة درجات الحرارة انى ثلاثم جبر كل نوع من الاصناف .

أما لافرن المحبوه بمقاس حرارى محد انتداع لارشادات المدونة في كتالوج اجهار بالنسبة بمرجات احراة المختلفة بفرن والآتى بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض انواع الافرن الكهربائيه

حرارة بفرن

الفرن الهادى	٢٥	الى	٣٠٠	مهرهيت
الفرن المتوسط	٣٢٥	س	٣٦٥	مهرهيت
الفرن الحار	٤	الى	٤٥	مهرهيت
لفرن لحار جدا	٤٧٥	قصاعدا		

بسكوت القرفة



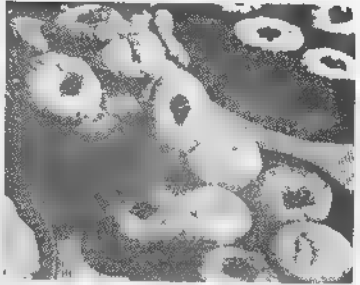
المقادير *

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------------|
| ١ | ملعقة صغيرة مسحوق قرفة | ١ | كوب دقيق + بيضة |
| | قليل من لبن اذا احتاج الامر | ٢ | ملعقة سمن |
| | مربي | ٣ | ملعقة صغيرة بيكنج بودر |
| | كزبر مسكر | ٤ | كوب سكر بودرة |

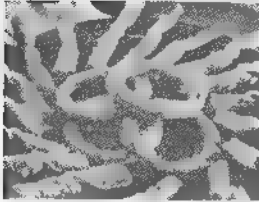
الطريقة *

- ١ - تصاف لحميرة للدقيق وتقلب جيدا
- ٢ - تصاف لبنى الى الدقيق وفرب بطرات الاصابع الى ان يحط تمام الى ان يهيق مع ملاحظة رفع اليدى في انهواء اثناء لفرت *
- ٣ - تصاف لقرفة ولسكر الى بحيثط سابق ويقلب جيدا *
- ٤ - تحمل حفرة صغيره الى الوسط توضع فيها اسنصه ثم يعطى الجمع وقد يضاف لبن (د حناج الامر) حتى تتكون عجينة يابس نوعا *
- ٥ - يفرغ اسنصية الى ان يصير رقيقة سمك (حوالى ٣ سم) ويقطع بو ثر ويلاحظ عند انقطاع ان يقطع دائرة مسديره ودائرة بها ثقب صغير او ثقبين وقد بشكل البسكوت على شكل جفحه صغيرة محوقة ثم دهن بالبيض ويرش بالسمن ويحتر *
- ٦ - يبرد البسكوت حتى يبرد ثم يوضع طبقة دهنية من المربي على بسكوته ويلصق بالاحرى الى نفس المربي على بسكوته المسدوده ويوضع البسكوتة الى بها الثقبين فوق الثانية *
- ٧ - يرش بالسمن بودره ثم يجعل الوسط بالكزبر ويقدم على مفرش د تبلى

كعكات المثلث



بسكويت الحسنة



المقادير :

- ١ - ملعقة كبيرة دقيق
- ٢ - ملعقة سمن
- ٢ ١ - نصف حسب بعض
- ١ - ملعقة عسلية
- مرس أو نور

المقادير :

- ٢ - كوب دقيق
- ٣ - صغار بيض
- ٣ - كوب زبد أو سمن
- ١ - ملعقة صغيرة مسحوقة مسحوقة
- ٤ - ملاعق كبيرة جبن رومي منشور
- ١ - ملعقة صغيرة نيكنج بودر

الطريقة :

- ١ - يفرط السمن في البقيق بصفحة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بسمن حتى يتكون عجينة ياسنة
- ٢ - تلت لعجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم
- ٣ - تقسم العجينة إلى ١٠ ١٢ قطع متساوية وتشكل كالكسرة
- ٤ - تعمل حفرة في وسط الكسرة ويملأ (لنحيف بالمرس أو انصاف النور)
- ٥ - تهرس على صينية مدهونة وتترك مدة ٢٠ ٣٠ ق في مكان يارد (ثلاجة)
- ٦ - تعبر في فرن من ١٥ ٢٠ دقيقة
- ٧ - تترك حتى يبرد وتقدم

الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد ، ثم تقشر بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات لخير
- ٢ - تضاف المسحوقة وقليل من الجبن الرومي
- ٢ - بعض بصفر لبص حتى تصبح عجينة ياسنة ثم تفرد سمن ١ سم ثم تقطع إلى دوائر صغيرة
- ٤ - يخرم السطح مشوكة أو تقطع أصابع رقيقة
- ٥ - يدهن بوحه بالبيض ويرش بالجبس الرومي
- ٦ - تعرض لوحداث في صاج مدهون سمن ويزج في الفرن حتى يبصج
- أو تفرد لعجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمنك ١ سم ويدهن بالبيض ويرش بالسمن الرومي المنشور ثم يقطع شرائح تعرض ١ سم ثم يهرم كل شريحة نصف برمة وقرص في لصاج المدهون ويحبر

كوكب شرير

كوكب نسكودان



المقادير

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح
- ٢ ملعقة سكر
- ٤ ملاعق زبد
- ١ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- لدهن الوجه بيضة مصرونة
- للتجميل
- ٢ ملعقة كبيرة مربي
- ١ كوب كريمة

الطريقة

- ١ - نخل الدقيق مع الملح و البيكنج بودر ثم نضاف الزيت ونقود الحبيبات جدا حتى يختفي الزيت تماما ثم يضاف السكر ويقلب الحبيبات جيدا
- ٢ - يعض ناسخ حتى تتكون عجينة ناعمة +
- ٣ - نغرد العجينة سمك نصف بوصة ثم نقطع نصف دائرة أي تقطع مساوية
- ٤ - نرص البودرات في صينية مدهونة سمن ويدهن الوجه بالبيض أو اللبن ، ويوزج في فرن حار من ٨ ، ١٠ دقائق +
- ٥ - نترك البودر ثم يحمل الوجه بالمربي والكريمة حسب الرغبة +

المقادير

- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٢ ملاعق كويكر أوتس
- ٢ ملاعق حور هند مبشور
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- منعقة صغيرة فانيليا
- مكمرات مغرية (أو وجبت)
- سنة الجباني ورق بيضيه

الطريقة

- نوصع الزبدة على النار حتى نسميح +
- ندمب لب اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه
- نر - حتى يذوب السكر تماما +
- نرفع من على النار ويترك يبرد ثم يضاف اليه
- السكر ونخلث ملاعق من حور الهند
- ندمب السكر ونقود الحبيبات جيدا
- ندمب حور هند متساوية من محيط مسدق
- نخرج كل كرة على حور الهند أو
- نغور ماسيل وتوصح قس ورق
- نر في طبق بور وتقدم كقطع جاتوه +

بسكوت المeringue

Meringues



المقادير

- ٢ بيضات
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (مصفى مسبقاً)
- للحشو
- ٢ مرة عروالة
- سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - يدهن صاج سويسرون اتساعه ٩ ١٢ بوصة بالسمن ويرش بدقيق والسكر
- ٢ - يصرر البيض جيداً مع السكر حتى يصبح انسيباً خفيفاً وهش مثل الكريمه (يمسك صريره في الحلاط)
- ٣ - يضاف دقيق ناعم بواسطة ملعقة معدس
- ٤ - تصب وحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويترك في فرن متوسط الحرارة من سبعة الى عشرة دقائق حتى يتضخم ويحمر ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلاً
- ٥ - تقلب الوحدات على ورقة شفاف مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد
- ٦ - تملأ المرربي قليلاً ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمرربي
- ٧ - يرش يقطين من سكر البودرة ويقدم

شورتبريدج Orange Shortbread

Orange Shortbread



المقادير

- ١ ملاعق كبيرة دقيق
- ١ ملاعق زبد بحجم المصفاة
- سمن برفقائه
- ٢ ملعقة زبدة صلبه
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة سكر بودرة للزخمين

طريقة

- ١ - يخلط الدقيق مع زبدة صلبه جيداً ، ثم يضاف له بشر البرتقال
- ٢ - يبرد جيداً ثم يضاف له سكر مع انقلب ليبرد حتى يصبح كالكريمة
- ٣ - يضاف الدقيق بمرحاض حتى يتكون عجينة يابسه نوع ويمكن له العجينة سد حتى تنعم
- ٤ - يسم اعطاء في دائري وتفرط كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يحمر وجهه لعجينة بالشوكة وترحرف الحواف بالاصابع
- ٥ - تملع كل دائره الى اقسام متساوية وتترك مدة ربع ساعة ثم يرش على الوجه سكر البودرة
- ٦ - تترك في ائلاجة مدة ١٥ دقيقة
- ٧ - تحمر في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم تترك في الصينية حتى تبرد تماماً ، ثم ترفع وتقدم



بسكوت حورا الهند

Coconut Crisps

المقادير

- ١ بياض ٢ بيضة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٤ ملاعق كبيرة جور هند مبشور
- معض لفواكه المسكرة والمقطعة (كزبر)
- معلقة فانيليا

الطريقة

- ١ - يصرب بياض ابيض حتى يقلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج
- ٢ - يضاف حورا الهند ويخلط جيدا حتى يمتزج
- ٣ - تملأ الأصابع بالماء وتشكل العجينة التي في حجم عين الجمل (يسمى حورالى ١٢ كورة)
- ٤ - يوضع في صينية مدهونة بسمن ويرص في متوسط الحرارة من ١٥ - ٢٠ و حتى ينضج
- ٥ - تترك حتى يبرد ثم يجهز - سكر -
- ٦ - توضع الوحدات في ورق بليسه وتقدم
- ٧ - يمكن وضع هذا البسكوت في علبة من السكر وربطها بشريط ملون وتقدمها كنوع من الهدايا



بسكوت المارنج (٢)

Meringues

المقادير

- ١ بياض ٣ بيضاب
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- لنشو و لتحميل
- كوب كريمه (ملعقه فانيليا)
- لواكه مسكره وانجيليكا

الطريقة

- ١ - يصرب بياض ابيض حتى يقلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج
- ٢ - يوضع الخليط في كيس وقمع على شكل وردة
- ٣ - تشكل وردات مرتفعة بطرف مدبب ويرص في صينية مدهونة
- ٤ - يترك في فرن هادئ جدا الى ان يصبح (قد يستغرق ذلك مدة من الوقت)
- ٥ - يرفع ويرص على حارليا سلك حتى يبرد
- ٦ - يوضع النشو بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم يحمل بسكرير والانجيليكا المسكرة
- ٧ - قد يوضع لوحات في ورق بليسه ويقدم

أو يربطها بشريط ملون وتقدمها كنوع من الهدايا



بِسْكَوت اليانسون

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة يانسون
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ٤ بيض
- ١/٢ كوب زبدة

الطريقة

- ١ - يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يلفظ فوائمه وتظهر علامة الشريط .
- ٢ - تضاف الفانيليا ، ثم اذريت مع التقليب المستمر حتى يختفي الزيت تماما ثم يضاف اليانسون .
- ٣ - تصاب ملعقة البيكنج بودر لدقيق ومخلو معا ثم يضاف الى العجينة السائقة مع انقلب بحفة حتى ينتهي مقدار الدقيق .
- ٤ - تدهن صينية أو صاج بالزيت دهنا جيدا ثم يصب الخليط ويساوى السطح .
- ٥ - يترك في الفرن حوالي ربع ساعة حتى ينضج .
- ٦ - يترك حتى يبرد ثم يقطع اصابع بسكويت موصه ثم يعاد الى الفرن حتى يجف قليلا .

مقادير بسكويت اليانسون

- ٤ بيضات
 - ٢ كوب سكر
 - ٢ كوب دقيق
 - ١ ملعقة يانسون
 - ١/٢ ملعقة بيكنج بودر
- تتبع في عمل الطريقة الاسفحة

الفريسة

- ١ كوب سمن
- ١/٢ كوب سكر موزة
- لوز مفشر اصف
- فانيليا
- دقيق حسب الحاجة (١ ١/٢ كوب)

الطريقة

- ١ - يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الحرق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كثافة .
- ٢ - يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها كما يضاف قليل من الفانيليا .
- ٣ - تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم عبي الجمل ، ويجهل سطحها بأن يوصع في وسطها نصف موزة .
- ٤ - ترض الكرات متباعدة عن بعضها بحوالي ٢ سم في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا .
- ٥ - تترك في فرن هادئ وبراعى عدم تغير لونها .
- ٦ - تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في علبة من اصفيح

ملحوظة

يمكن أن تتبع نفس الطريقة ونفس المقادير ولكن باضافة صفار بيضة بعد دك السمن بالسكر وحل اضافة الدقيق .



المقادير

- فواكه محفوظة أو طازجة
- كوب محلول سكرى
- بسكوت (أما جاهز أو مصنوع بالمنزل)
- مقدار من مكسردة
- كريم شانبنى للحمين
- سكر بودرة

المقادير

- ٨ ملاعق كبيرة سكر
- ٤ ملاعق كبيرة خمير رومى منشور
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مستردة بودرة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- ١ ملعقة كبيرة زبد

الطريقة :

الطريقة

١ - تقطع الفواكه شرائح متوسطة ان كانت كبيرة لحجم . ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحاً لتحصيل الوجه .

١ - يخلط دقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تصاف الزبدة وتترك بأطراف الأصابع حتى يحتفى الزبد تماماً ويصبح اللقيق مشبل انفسماط

٢ - توضع طبقة من الفاكهة فى طبق بنور غويط وترش بإقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكوت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالي ٤ سم من الطبق هارعة .

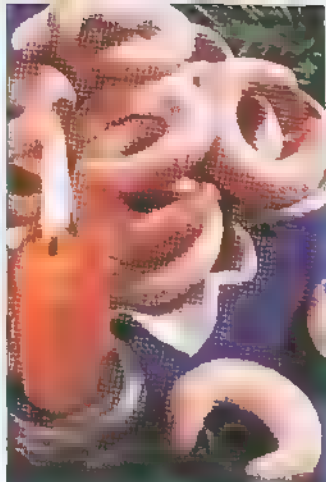
٢ - تصاب $\frac{3}{4}$ ملعقة جبر رومى ثم يعجن اسطيط باللبس حتى تفكوك عجينة ناعمة تماماً .

٣ - تفرد العجينة بالشاشة بسعد $\frac{1}{2}$ بوصة ثم يقطع بقطاعة مستديرة قطر $\frac{1}{4}$ بوصة

٣ - تسقى بمحلول سكرى أو من شراب الفاكهة المحفوظة . ويترك حتى يتشرب البسكوت تماماً . يعطى الوجه المكسردة ثم بصفة من الكريم شانبنى ووجادات من الفاكهة .

٤ - ترص الوجادات فى صاج مدهون سبعة ، ثم يدهن الوجه باللبس ويرش عليه باقى عجينة رومى ، ويرج فى فرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى يصبح وبهر الوجه .

٥ - يقدم كنوع من اعطيرات المصحة .



صابع اللوز

Almond Fingers

لقد تم

- ١ كوب ريد أو سم
- ٢ ملعقة لوز
- ١ ملعقة لوز مغري
- ٢ ملعقة لوز مقصع سر سم
- ٢ ملعقة كبيرة بدق مغري
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بونر
- ١ ١/٢ كوب سكر
- ٢ كوب دقيق
- ٢ بيضة
- ٢ صفار بيضة

نظرة

- ١ - يخل الدقيق و بيكنج بونر مع بعض خففة في الوسط
- ٢ - يوضع في الحفرة البيض المصاف ايضه لسانك وانس نصف مقدار السكر ويخفق ويضرب حتى ثم يضاف باقي السكر و يمدد مغري و يردد اسمن انقطع اسي قطع صغيره
- ٣ - يعض الجميع يبرعه حتى تكون عذسة ثم يوضع في شلاحة مدة ٢٠ ق
- ٤ - تشكل على شكل الاصابع ويدهن بصغار البيض ويخرج على اللوز المقروم واللوز مقصع سر سم
- ٥ - يرحى في صينية مدهونة بالسمن ويرى في ١٥ مدة سعة الحرارة حوالي ١٥ و حتى يصبح واحد

معه

سكوت لفت شليب

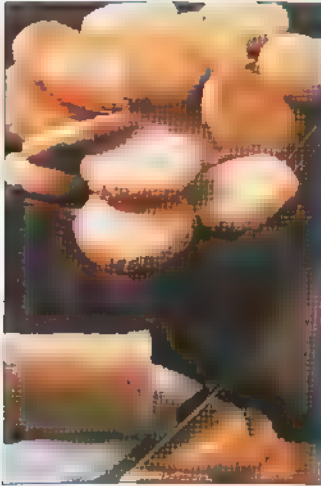
Vanilla Biscuits

لقد تم

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب سكر بودرة
- ٢ كوب لوز مغري
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ صفار بيضا
- ١ كوب ريد

نظرة

- ١ - يخل الدقيق مع يضاف فيه اللوز وثلاثة ارباع كمية السكر
- ٢ - يضاف الزبد ويقطع قطع صغيرة في يخط
- ٣ - يضاف صفار البيض و لسانك ويخفق ويضرب حتى جدا باليد وسرعة ثم يوضع في شلاحة من ٢ ساعة
- ٤ - يشكل على شكل لسانك ويصر في صينية مدهونة
- ٥ - يصر في ١٥ من ١٥ و حتى يصر يردد دهميا
- ٦ - يصر على يد سكر و في شلاحة ثم يردد يد على يد سكر
- ٧ - يصر على يد سكر



المقادير

- كوب دقيق ٢
- بضاب ٢
- ١ كوب سمن أو زبد
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة بيكرمونات الصود
- ١ ملعقة فانيليا
- قليل من اللبن إذا احتاجت العجينة

هذا النوع من التسكوت يمكن استعماله في إعداد بعض رصافا مثل سنج و دمه أو الكاكاو و تسكولانه و بقول اسود اى وسمي ناسفاه شد رصافا

كما يلزم في تصفد بحون بعجيه في استلاحه اقصيا مدة ١٢ ساعه قبل تصفيحه وحمرة وشر دونه

تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عنب فحل من اسنج لحاف المقصع تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عنبه ملعقة كبيرة قرفة ناعمة تسكوت - تسكوت نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو تسكوت استمكولانه نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاته مودره تسكوت بقول اسود اى نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب قول سود في مفر و محمص ومفري

طريقة

- ١ - تدعك سمن جيدا مع السكر حتى يبيض ويصير كاسترمة
- ٢ - تجرد البيض ونصفه ليه لثايف ويضاف بي اسمن واسكر مع بقول لعيد
- ٣ - ينخل دقيق و بيكنج بودر و بيكرمونات صودا ويقلو جدا ثم يضاف اى نصفه السابق
- ٤ - يضاف حديد حتى يسكن عجنه ثم يسكل عني عيبه سطراب قطر عا ٥ سم وطولها ١٢ سم ولف كل وحدة بوق زبدة وتوضع في استلاحه وتترك لى ليوم اتالي
- ٥ - يعطى بعجنه تاسكين بعد رفع بوقه اى شرايح سمكها في سم وتحرر في قدر حار حتى ينصح
- ٦ - وقد يبرس بوجه تسكر بوقه
- ٧ - في حبه عمن تسكوت بقول اسود اى او اسور يضاف جزء منه بي تحيط عند عجنه أما الجزء الثاني فيحمل به الوجه في جرد وملاحظ في كل لحالات عدم هال يصاح بالسمن

شکال منده من لینی هو



طرد سکر لینی هو



عجينة الپتیفور (١) *Petits Fours*

يعتبر الپتیفور أحد أنواع البسكويتات التي تقسم مع الشاي ولا تحلو حله من غير نقايصه ، ويمكن اعدادها وتشكيله بطرق عديدة بنفس المقادير .

المقادير :

١	كilo دقيق + سرة ملح	١	ملعقة صابون
$\frac{3}{4}$	كilo زبد + ملح ريب	$\frac{1}{4}$	ملعقة سكر بودر
$\frac{1}{2}$	كilo سكر	٢	ملعقة كبيرة مربى
٨ ٦	بيصاف	٢	ملعقة كبيرة شوكولاتة بودرة

الطريقة :

- ١ - تدهك الزبد جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدلك ليلصق جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الصابون ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجتمع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .
- ٤ - يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك سواه الأبيض أما القسم الثاني فيضاف اليه قدر ملعقتين كاكائو لتلوينه بالشيكولاتة .
- ٥ - يدهن صاج بالزيت دهنا جيدا .
- ٦ - تشكل العجينة كالآتي
 - ٦ - وردات بالبليلة .
 - أ ب - تقسم الى وحدات تحل بالشوكية ودل بعض كور دائرية او شكلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكية .
 - أ ج - تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم المدقة ثم دحرجتها على سكر سترشيش .
 - أ د - يشكل على شكل اسطوانات واحدة بيضاء والاخرى بالشوكولاتة ثم تلصقا ببعضهما البعض بالضغط البسيط ويقطعا بالسكين قطعاً صغيرة بعرض ١ سم .
 - أ هـ - نرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسمك ٣ سم ثم يوضع في وسطه اسطوانة رقيقة من عجينة الپتیفور الشوكولاتة ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تمام وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين .
 - ٧ - نحر في فرن متوسط حرارة حتى تصبح لده من ١٠ الى ١٥ دقيقة .
 - ٨ - يحمر ١ ب عاليه بلصق كل اثنين مع بعض بالزبد ويجعل بالشوكولاتة الفورماسيل او المكمرات او متفطيه الوحدات بطول الشوكولاتة
 - ٩ - اذا لوحظ انشاء اشكيب الدل الى عجينة لينة يضاف اليها ١ ٢ ملعقة دقيق .

اليتيفور (٢)

المقادير *

٢ كوب دقيق	فانيليا
١ كوب سكر ناعم	كاكاو
١/٢ ملعقة بيكنج بودر	مربي
١/٢ كوب زبد + ملعقة زيت	شيكولاتة
٢ بيضات	مكسرات معوية

الطريقة *

نضع نفس طريقة عمل اليتيفور رقم (١) *

اليتيفور السريع

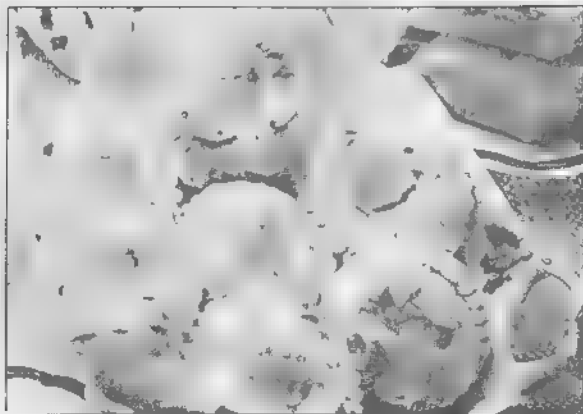
المقادير :

٢ كوب دقيق	٢ ملعقة فانيليا
١ كوب زبد أو سمن	٢ بيضة
١/٢ كوب سكر	٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
١ ملعقة بيكنج بودر	وقد نستعني عن ٢ ملعقة من الدقيق في حالة عمله ناشيكلولاته

بطريقة

- ١ - يوضع السمن أو الزبد على النار حتى يذوب ثم يضاف السكر مع التقليب *
- ٢ - نرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماماً
- ٣ - يضاف البيض والفانيليا مع ذلك لنجيد
- ٤ - حتى يتجانس مع بيكنج بودر وقد يضاف شيكولاتة اذا اريد عمل يتيفور بالشيكلولاتة بلطيط
- ٥ - ونقدم حسيده
- ٦ - بشكل كما سبق مع التوزيع في المشكين *
- ٧ - يخبز في فرن متوسط لحرارة *
- ٨ - حسب رغبة المربي واشيكلولاتة او يلقى كل اثنين ويخرج على جور بهند ويقدم على معرض
- ٩ - دافئ *

بسكوت اللوز



المقادير :

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| ٢ ملاعق بور مغري عليلق أو أبيض | ٢ كوب دقيق |
| ١ ملعقة بيكنج بودر | ١ كوب زبد |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ٢ ملاعق سكر بودرة |
| بيضاص بيضة لدهان الوجه | ٣ صفار بيضة للزجاج |

بطريقة

- ١ - سم بجن لعدينه بالصرفة لبيضة (مثل بسكوت لقرقة) ثم تفرد سمك ربع بوصة وقطع دوائر حسب الرغبة .
- ٢ - من اوجه بيضاص بعض ويرس السطح بالزبد المغري و موضع نصف بودر في وسط كل فرد .
- ٣ - حفر في عشرين متوسط احمرار لمدة عشرين دقيقة

بسكوت جوز الهند

- كمف - ز صريقة عمل بسكوت - بودر ولكن سمين بودر - بودر بيضاص - بودر دس - بودر ميعقير - حوز دس مع العجينة

بسكوت لانكشير

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	٢	ملعقة كبيرة دقيق
٢	ملعقة كبيرة سمن أو زبد	٢	ملعقة كبيرة كورن فلوور
٢	ملعقة كبيرة سكر ناعم	$\frac{1}{2}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
		١	بيضة

للتجميل :

ملعقة كبيرة زبد - قليل من الشيكولاتة ، فورماسين ، أو مكسرات المحمصة المفرومة .

الطريقة :

- ١ - بدعث السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة ثم يضاف البيض والفانيليا .
- ٢ - تدخل الحميرة مع دقيق ، ويضاف اليه الكورن فلوور ، ويقلب جيدا .
- ٣ - يضاف البيض و دقيق بانتداس الى السكر والسمن مع انقلاب المستمر حتى تتكون عجينه بموسطة بيضاء يعكس نضجها .
- ٤ - تكون العجينة الى مستديرات صغيرة في حجم البندق .
- ٥ - يرص البوحدات في صاج مدهون على مسافات ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تصبح
- ٦ - يترك يبرد ثم تلتصق كل وحدتين بالزبد الدافئة ، ويحرف الحروف بالشيكولاتة الفورماسين أو المكسرات .

بسكوت الأعياد

المقادير :

١	ملعقة صغيرة فانيليا	١ $\frac{1}{2}$	كوب دقيق
٢	بيضة	$\frac{1}{2}$	كوب سكر ناعم
$\frac{3}{4}$	ملعقة صغيرة بيكنج بودر	$\frac{3}{4}$	كوب زبد أو سمن

للتجميل والتشكيل :

١	ملعقة كبيرة حور همد مطحون	١	ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
١	ملعقة كبيرة سكر سدرغيش	١	ملعقة كبيرة حشيش

الطريقة :

- ١ - بدعث الزبد جيدا بملعقة خشب .
- ٢ - يضاف الزبد للسكر الناعم ، جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٣ - يرب البيض شيلا ويضاف اليه فانيليا ويضاف الى الزبد وبدعث جيدا .

- ٤ - يضاف الدقيق بعد نخله مع السكر بودر في الخليط لسابق تدريجاً مع التقليب حتى يكون عصيدة .
- ٥ - يضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودره في جزء من العجينة ويقلب جيداً ويشكل في قطع مدجم سميكة وتخرج على السكر المسترقيش ثم توضع في صينية مدهونة سمن ويزج في فرن متوسط بحرارة حتى تنضج .
- ٦ - تفرغ ناعى العجينة وتقطع في أشكال مختلفة (بالقصاعة) ويرش بوجهه بوجور مهدد مشهور و يكرر مرة أخرى - أو وجدب - ويرش في صاج مدهون سمن ويزج في فرن متوسط بحرارة حتى تنضج .
- ٧ - يمكن لصق كل قطعة من البسكويت بالزبد .

بسكوت البرتقال

المقادير :

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| ١ ½ كوب دقيق | ٢ بيضة |
| ١ ملعقة كبيرة بشر برتقال | ١ ملعقة سكر مشرقيش |
| ١ كوب سكر | ١ ناص بيضة مدهن لوجه |
| ١ ½ كوب سمن | عصير برتقال (إذا احتاج الأمر) |
| ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر | |

الطريقة :

- ١ - يخل الدقيق مع البيكنج بودر .
- ٢ - يحقن سمن ويضاف اليه السكر تدريجياً مع التقليب المستمر حتى يصير الخليط خفيف .
- ٣ - يصرّب البيض ويضاف اليه الدقيق وبشر البرتقال ويضاف هذا الخليط الى السمن والسكر تدريجاً مع التقليب المستمر .
- ٤ - يضاف الدقيق ثم يقلب جيداً حتى تمتزج اجزاء ، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال - إذا احتاج - حتى لا يمتد . حتى يتكون عجينة صالحة ليعقد ثم يترك في الثلاجة ثلاث ساعات .
- ٥ - يفرغ عجينة على لوح مرشوش دقيق ويهرق الى سمك ١ سم ويقطع بالقطعات حسب الرغبة .
- ٦ - يدهن بوجهه بياض البيض المخفف بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر المشرقيش والزعفران حسب الرغبة .
- ٧ - يخبز في صاج مدهون سمن ويخبز في فرن متوسط بحرارة من ٨ إلى ١٠ دقائق .

بسكوت الأرز

المقادير :

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| ٤ ملعقة سمنه دقيق | ٢ صفار ٢ بيضة |
| ٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز | ٤ ملاعق كبيرة زبد |
| ٢ ملعقة سكر بودرة | ١ ملعقة كبيرة فول سوداني أو أرز مطبوخ |

المقادير :

- ١ - يصرّب سمنه بالحرارة البسيطة .

- ٢ - يفرغ بالنشابة بسمك $\frac{1}{2}$ سم ويقطع حلقات بالقطاعة
- ٣ - يجرم سطح بيسكوت ناشوكة ويجعل أوجه بالعود السود في أو السور المعري
- ٤ - يوضع في صينية مدهونة سمن ويحترق في فرن متوسط الحرارة من ٢ - ٣ دقيقة حتى ينصح

بِسْكَوت الفول السوداني

المقادير :

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| ١ - ملحقة صغيرة فانيليا | ٥ - كوب دقيق |
| ١ - ملحقة سكر سنفرغيش | ٦ - بيضات |
| قليل من اللبن | ٢ ١/٢ - كوب سكر ناعم |
| فول سوداني غير ملح ومعري | ٢ - ملحقة صغيرة بيكنج بودر |
| | ٢ - كوب سمن |

الطريقة :

- ١ - تدعئ السمن حدياً ثم يضاف سكر ودعئ حدياً بمعلقة خشب حتى يصير الحبيط هشاً
- ٢ - يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيداً
- ٣ - يضاف البيض بعد دبه و صاعه فانيليا في رقم ١
- ٤ - يضاف الدقيق ويحترق الخليط في أن ينصح عجينة ياسسة نوعاً وبعد يضاف قليل من السمن إذا كانت عجينة جافة
- ٥ - يفرغ بسمك $\frac{1}{2}$ سم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية
- ٦ - يدهن أوجه بالبيض المخف بالماء ويرش بالسوداني المعروف بعد خلطه بقليل من السكر السنفرغيش
- ٧ - يحترق في فرن متوسط الحرارة حتى ينصح ثم يقدم على مفرش دانييل

بِسْكَوت النوشادر (١)

المقادير :

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ كيلو سكر بودرة | ١ - كيلو دقيق |
| ١ - ملحقة بيكنج بودر | $\frac{1}{2}$ كيلو زبد أو سمن |
| ١ - ملحقة سكر نوبات انوشادر | ١٠ - بيضات |
| ١ - معقة فانيليا | ١ - كوب لبن |

الطريقة :

- ١ - يصرب البيض جيداً حتى يعطو نصف الفانيليا
- ٢ - يدهن النوشادر و بيكنج بودر في اللبن ثم يضاف للبيض السابق صرته
- ٣ - تدعئ سمن أو زبد جيداً ثم يضاف لسكر ويدعئ جيداً
- ٤ - يضاف الدقيق بحبيط السابق ويعض جيداً بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرغ
- ٥ - يفرغ بم تقطع حسب أربعة دوائر أو أشكال هندسية ويدهن الوجه بالبيض وترج في فرن متوسط الحرارة حتى ينصح

بسكويات النوشادر (٢)

المقادير :

كوب دقيق	$\frac{1}{2}$ كوب زبد
$\frac{1}{2}$ كوب سمن	٢ بيضات
$\frac{1}{2}$ كوب سكر	١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ ملعقة بيكرينج سولفات انوشادر	

الطريقة :

- ١ - نذرك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة .
- ٢ - نرب البيض ونضاف اليه الفانيليا ونضاف الى السمن المدعوت مع السكر .
- ٣ - نضاف انوشادر او زبد ثم نضاف للحليط باستانبال مع اسهيق حتى يتكون عجينة صالحة بغير .
- ٤ - نغرد وتقطع وبشكل حسب الرغبة مع زهر او حبه سمين وقد نستخدم المقرمه في التشكيل .
- ٥ - نخبز في صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه وتقدم .

تورتة الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير :

١٢٥ جرام زبد (ياكون دون ملح)	٢٥ بسكوتة
٤ بيضات	٤ أصابع شيكولاتة قرابة
١ ملاعق كبيرة شيكولاته بودره	١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ كوب سكر بودرة	$\frac{1}{2}$ فانيلا يسبق بمشع مغري

الطريقة :

- ١ - يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك السمن بعد بجمعه وقرمه
- ٢ - نذرك الزبد جيدا ثم نضاف اليه السكر مع الاستمرار في الدعك حتى يصير كالكريمة
- ٣ - نضرب البيض ونضاف اليه شيكولاته بودره و فانيليا
- ٤ - نضاف النصف بالشيكولاتة على خليط الزبد بالسكر ويقلب هذا لخليط جيدا حتى يمتزج تماما
- ٥ - نقسم هذا الخليط الى قسمين قسم يحتفظ به لقطعته أما بقسم الثاني نضاف اليه البسكوت و لنصدق .
- ٦ - نغرد لقسم المحتوط مع البسكوت واليسق في طبق مائل مضاء ونسم بسكوتة على شكل تورتة مربعة ونقدمه
- ٧ - نغرد نصف دقي حنطة به لنعصيه على وجه التورتة حتى تغطى تماما ونساوي بسطح جيد ثم نضع التورتة في اشلحة لمدة ساعتين على الأقل .
- ٨ - نغرد تورتة بالشيكولاته ونرش وجه التورتة بالسكر الموضرة ونوضع على مفرس دائييل ونقدم

المقادير :

٤ ملاعق كبيرة لبن	٢ كوب زبد
١ ١/٢ كوب شيكولاتة بودرة	٢ كوب دقيق
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ كوب سكر
شر ١/٢ بيصوة	٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

الطريقة :

- ١ - تدعك لربد حدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح المحيط دقيقتين ثم يضاف اللبن وبشر الليمون والفانيليا مع الاستمرار في الدعك الجيد .
 - ٢ - يضاف الدقيق ويحاط بجميع جدا حتى تكون عجينة صالحة بتشكيل وإذا لوحظ أن العجينة دسنة فيضاف إليها قليل من اللبن .
 - ٣ - توضع العجينة في كيس وممع على شكل نجمة ثم تدحس صينية بالسم وتتشكل العجينة على شكل حرف S
 - ٤ - يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا ثم يترك لتبرد على محض سبوت أو خرفلسا سلك
 - ٥ - يصهر الشيكولاتة في حمام مائي وتعمس وحبوب السكر في الشيكولاتة حتى تغطي بصفها ثم تترك حتى تجف على ورقة رقيقة .
- (يمكن بصق كل واحدتين من السكر بخلوى الشيكولاتة) .

البيسكوت الذهبى Golden Biscuits

المقادير :

١ بيصوة	٢ ملاعق دقيق كبيرة + درة ملح
١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم	٢ ملعقة زبد أو سمن
١/٢ ملعقة صغيرة خمير بيل مسحوق	١ ملعقة كبيرة غسل أسود
سكر سنتر فيش للتحميض	٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - يخلط الدقيق ودرة الملح والبيكربونات والسكر في إناء زجاجي .
- ٢ - يضاف السمن ويغرت بأطراف الأصابع حتى يختفى تمام (الطريقة البسيطة)
- ٣ - يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيدا .
- ٤ - يضاف خمير بيل ويخلط جيدا ثم يضاف غسل الأسود حتى تحصل على عجينة متوسطة اللبونة
- ٥ - تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تخرج على السكر السنتر فيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتخبز في فرن حار من ١٥٠ دقيقة .

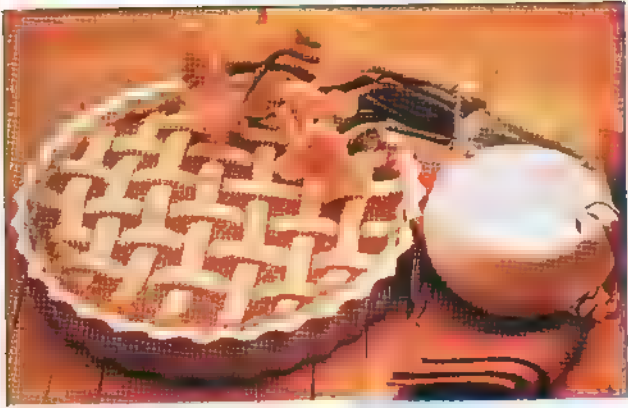
عمية السابلية والشو



بعض عينيه السائبة هي أساس بعض عذو أضاف في الجاوي مثل الحاثو وبعض أنواع الفارب
 س. وينع في عملها الطريقة السسمة المنع في عمل السسكوت والكك *

- مكة

-



نقد مر

مقدار من الفرائج نان :

- (كوب لوز - كوب سكر بودرة - ملعقة رند -
٢ بيضات - ملعقة صغيرة فانيليا - قشر
برتقال - ملعقة دقيق)

مقدار من عجينة السانديه

- ٢ ملاعق مربي فراولة
٢ ملاعق مربي مشمش

الطريقة :

- ١ - يعد مقدار من عجينة السانديه مبادى شرحها ثم تغرد على رجمة مرشوشة بالدقيق بواسطة المراد
بسمك ١/٢ سم .
- ٢ - توضع العجينة فى قالب لفلان وتعصى القالب بماذا وتثبت من الجوانب والمقار بالضغط عليها ثم تزال
الروانء من اعينيه بواسطة السكين
- ٣ - تصع على العجينة مربي الفراولة وبورع على العجينة نعام بواسطة الاسبيتولا .
- ٤ - يتم اعداد حشو فرايج نان وذلك بخلط امقادير مع بعضها وذلك بدعك سكر مع الورد دعكا جيدا ثم
يصع البص واحدة بعد الأخرى وبصيف اسود وشر البرتقال والفانيليا والدقيق مع مدك الحيد
- ٥ - يصب الخليط فوق مربي الفراولة .
- ٦ - يتم عمل شرائط من بواقى العجينة بعرض ١ سم وطول لصينية المحور بها التورئة وتوصع الشرائط
على شكل مربعات كالصورة المبينة عاليه .
- ٧ - ترح فى فرن حواره ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥ - ٣٥ دقيقة حتى تصيح ، ثم تترك لتبرد .
- ٨ - تدهن مربي المشمش للتميع لوحه وبعدم على معرض دانييل .



المقادير :

مقدار من عجينة السابليه
مقدار من كريم باتسيير

١ ملعقة سكر سنتر فيش

الطريقة :

- نغرد عجينة سابليه على حامي بواسطة المشابهة ويلاحظ رش دقيق على ابرحامة أثناء الغرد .
- يكسى قالب ايفال بالعجينة مع قطع الاطراف الزائدة بواسطة سكين
- يصب في مقدار الكريم باتسيير في وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح
- تدرج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى يصبح
- نصف نصف الثاني من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسبابون ويرش الوجه بالسكر سينتر فيش
- تصع صيغ حديد في الفرن حتى يحمى ، وذلك لتجميل الوجه
- سم بغير السطح بوضع على الدارت لعمل خطوط طويلة وعرضية تتكوين مربعات على وجه الكريم
- تسير كما هو مبين في بصورة
- يقدم على طبق بنور معطى بفرش داتيل

شـ مـ ح Apple Plan



مقادير

مرس مشمش مصفى

مقدار من عجينة ساسانية
مقدار من كريمة نانسبير
١ كيلو تفاح مقطع شرائح او فواكه مختلفة حسب
الرغبة

طريقة :

- ١ - تسرد عجينة الساسانه على راحة مرشوشة بالدقيق سمك ١ سم *
- ٢ - بدهن قالب لفلان بالزبد ثم يهرد ابعجيه في انقالب بحيث يغطيه تماما
- ٣ - يستعنى عن الأجزاء برائده بواسطة لسكين *
- ٤ - يصب الكريمة نانسبير في منتصف القالب ويسوى السطح بواسطة ابالنت بحيث يغطي العجينة تماما وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة او تحمل بالفواكه بشكل زخرفي
- ٥ - يرج انقالب في الفرن حتى تنضج ويترك ثم يذبح بالمرس وتوزع من انقالب وتوضع في سرفس لتقديم
- ٦ - سقادي اسوداد بور التفاح بتيحة لاحتوائه على لحديد فانه يفصل ان يرش عليه عصير لليمون بمجرد نعيمته وقبل التحميل به *
- ٧ - يمكن استبدال الكريمة باتسبير ببيوريه بتفاح وبتك ان يقرش اسفاح ويقطع ويضاف انه قليلا من برود و ماء ثم يرفعو على نار هادئة ثم يضاف اسكر لتحسنته ويترك حتى ينضج
- ٨ - يرفع من على النار ويصفى او يصر بالحصوت ويترك حتى يبرد ثم يصب في قالب لفلان ويجعل الوجه بشرائح التفاح ثم يذبح ثم يدهن بوجه بالزبد ويرش بالسكر ويرج في الفرن مدة ١٥ دقيقة ثم تترك في دة - ١٠ صغ في سرفس سقسق وبعدهم معها بكريم شامبلي *



مكونات

- ٢ كوب دقيق
- ١/٢ ملعقة صغيرة سكر بودر
- ١/٢ كوب سكر
- ١ بيضة
- ٢ كوب سم
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شوكولاته بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- مقدار من الكسندرده بالشوكولاتة أو المرعي أو حلوى الشوكولاتة

طريقة :

- ١ - تعمل عجينة الساسه بالطريقة الساسه (الطريقة ،دسمة) وقد يصاف لكاكاو أو الشيكولاتة الى الدقيق اذا اريد عمل سابلية بالشوكولاتة .
- ٢ - نغرد لعجينة بالمرد به عى الزهاده (المرشوش عيها الدقيق) سمك ١/٢ سم ونقطع بقصعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة ٢ سم او الى مستطيلات .
- ٣ - نرص عى صاج مدهون بالسمن ويرح فى غرب متوسط احتراره لمدة ١٥ دقيقه ويرت حتى تصبج .
- ٤ - بعد تمام النضج نترك حتى يبرد .
- ٥ - بعد مقدار الكسندرده بالشوكولاته او سمعمل المرعي او حلوى الشوكولاتة
- ٦ - نضع كمية منها بموسط كل و حدة ونقلب بوحدة ثاسة ويصطف عيها تماما ثم نوضع فى الثلاجة لمدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة ونوضع فى اصناف من لوز اسيسيه او مصاف عليها الشوكولاته صانه بحيث تعطيها تماما ثم يرت حتى تجمد و نوضع فى اصناف اللبسيه وتقدم كجايوه و شيكولاتة السائله عماره عن صهر اربع ملاعق شوكولاته بودره او كتل مع قطعة صغيره من الزبد فى حمام مائى) .

عجينة الشو Choux

المقادير

٥	جرم زبد أو ٢ ملعقة كبيرة	٤	ملعقة كبيرة دقيق + دقة ملح
١	منعقة ٢ - قليل	٤	٥ بيضات
		١	كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يوضع الماء مع الزبد ويرفع على النار حتى يغلي .
- ٢ - يضاف الدقيق بمرحله لعلبان حتى لا يسبح الماء بعلبان المستمر لمدة طويلة ويقطب لمدة دقيقة ثم يرفع من على النار .
- ٣ - يقلب جيداً ويصفى حسب عدد رفع الماء بعداً عن النار .
- ٤ - عندما تهدأ العجينة قليلاً يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد إضافة كل بيضة . وبعد أن يبرد كما يجب ، عدم التمسك بعدد البيض . يجب لكف عن إضافة البيض بعد أن تصبح العجينة طرية ناعمة بعد رفع المنعقة إلى الأعلى يرفع معها جزء من عجينة ويظهر على شكل منقار (يمكن استخدام المنبر الكهربائي أثناء إضافة المنعقة للحصول على أحسن النتائج وأسرعها)
- ٥ - يعتبر هذه العجينة الأساس في عمل عدة أصناف حلوة وحلقة .

شروط التي يجب مراعاتها عند إعداد عجينة الشو

- ١ - التأكد من غليان الماء قبل إضافة الدقيق .
- ٢ - إذا لم يصهر الزبد عند غليان المرقع أو غليان الماء وترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع على النار ثانية حتى لا يسبح الماء بالعلبان لمدة طويلة على النار فتتغير المقادير .
- ٣ - يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الماء بعداً عن النار .
- ٤ - يضاف البيض واحدة واحدة وبعد أن يبرد العجينة . وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض فيتغير سمك العجينة بعد أن يبرد .
- ٥ - أعي أصنافه ببيض واحدة واحدة وبدون تقيد بعدد معين منه حتى يصير العجينة طرية ناعمة وبعد رفع المنعقة إلى أعلى يكون جزء من عجينة المنعقة على شكل منقار .
- ٦ - تخبر في فرن جاف من ١٥٠ إلى ١٦٥ دقيقة ثم تهدأ الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى تتحدد سطحه ولا تترك أكثر من عدد الضغط عليه بالأصبع .
- ٧ - يجب عدم فتح الفرن عنها أثناء خبزها وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد فيجعل على عدم ارتفاعها .

بروفيتول بالشيكولاتة

Profiteroles au Chocolat



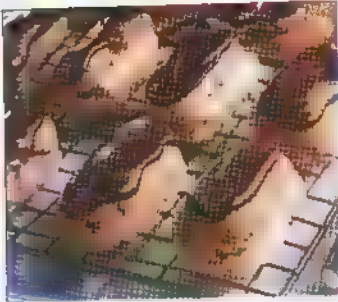
مقادير

مقدار من عجينة الشو
مقدار من الكريمة شانتل
صوص شيكولاتة

الطريقة

- ١ - نوضع عجينة الشو في كيس وقمع سادة (لبنة) .
- ٢ - من صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل وحدات في حسم اشعثشة ويراعى أن تكون الوحدات مساعدة عن بعضها عند وضعها في الصاج حتى لا تلتصق ببعضها عند الصنج .
- ٣ - في فرن حار نوعا (٢٥٠ درجة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم الصنج .
- ٤ - يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم يتم حشوه بـ ٥ سم شانتل وملعقة صغيرة أو بانكيس والقمع .
- ٥ - يعرف في أكواب معدن أو كاسات زجاج حسب عند المطلوب أو في طبق عويط من المسور ثم يغمى بصوص الشيكولاتة ويجعل الوجه بالكريم بـ ٥ سم وتلج ونهدم .
- ٦ - يمكن استخدام ملعقة كبيرة معدن واحد بـ ٥ سم شكر كره عن سبعة

الكسيرا لشيكولاتة



المقادير

مقدار من عجينة الشو
مقدار من الكريم بانسيير
مقدار من الشيكولاتة أو صوص الشيكولاتة

الطريقة

- ١ - نوضع عجينة الشو في كيس وببلة سادة قطري نصف بوصة .
- ٢ - يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل الوحدات على هيئة أصابع طولها ٨ سم ويعرض ٢ سم وقد يستعمل طرف سكين ميل بالماء لمساواة الأطراف . ويراعى أن تكون الوحدات مساعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند الصنج .
- ٣ - نضع في فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم الصنج .
- ٤ - يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم تشق من الجانب سكين صغير .
- ٥ - يتم حشو الوحدات بانكيس بانسيير وملعقة صغيرة أو بالبانكيس والببلة .
- ٦ - يجعل الوجه بالقدان أو بالشيكولاتة ثم تروى الوحدات في سرييس مسروش بورق دانيل ويقيم

Choux à la Crème



Choux au Chantilly



المقادير :

- مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدا ب حجم المشمشه كما في لبروه رول بالشيكولاتة ص ٩٥
كوب كريم شانتيلى
علبة كمبوت مشمش
كوب كراملة سائلة

الطريقة :

- ١ - قرح وحدات المشمش فى وسط سرفيس بيساوى أو مستطيل *
- ٢ - برص وحدات الشو بمصاصة والمشوة بالكريم تاتسبير أو الكريم شانتيلى حول المشمش كل وحدتين فوق بعضهما ويتم تشيت جميع الوحدات بصب بكرملة سائلة عليهم *
- ٣ - تترك حتى يبرد ثم يجمد بوردات من الكريم شانتيلى كما هو موضح فى الصورة وقد يلعب المشمش بصب كمية من المربى لسائلة عليه *

شواوشانتيلى Choux au Chantilly

المقادير :

- مقدار من عجينة الشو *
مقدار من الكريم شانتيلى
سكر بودرة
خلوى الشيكولاتة

الطريقة :

- ١ - توضع عجينة لشو فى كيس وبسلة سادة *
- ٢ - يدهن صاج بمرند دهنا جيدا ثم بعمل مستديرات من العجينة بوسطة الكيس وانعينة أو مدععه كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها منع لئلا ينفصافها عند تصبج العجينة *
- ٣ - يرح فى فرن حار بوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم بهذا الحرارة وسرك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم التصبج *
- ٤ - يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد *
- ٥ - يشق من اجناس ويتم حشوه بالكريم شانتيلى ويعطى لوجه بخلوى الشيكولاتة ويسمى فى سرفيس معطى بمفرش دانتيل *

شوكارولينز Choux Carolines

هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل أصابع أو دوائر صغيرة بواسطة كيس والسلة (مقاس ٣ سم) ويتبع فى حرفه نفس الطريقة السابقة
شوق بعد أن يبرد وتحشى باحدى الحشوات بحديقة كالجينة مدعوكه بالريد والمصا لبيب لنقدوس
غيره ويقدم أو يصاف للعجينة ملعقة جبن رومى مشهور ومعفه مسندبه وبشكل كروى وجسوف

بلع الشام

المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة ريت
١ ١/٢ كوب دقيق
٦ بيضات (٤ - ٥)
كوب من لشراب (١ ١/٢ كوب سكر ٢/٣ كوب ماء ملحقة صغيرة عصير ليمون ماء ورد أو عايبيا)
١ ملحقة صغيرة فانيليا
١ كوب ماء
زيت عرير للتحمير

الطريقة :

- ١ - يعمل لشراب باداية السكر في الماء ويرفع على النار حتى يدوب السكر ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد ، ثم تصاف العايبيا ويترك الشراب حتى يبرد
- ٢ - يوضع الماء والريت في اناء ويرفع على النار حتى يغلي .
- ٣ - يصب الدقيق دفعة واحدة ويقلب جيدا بشدة الى ان يصير كالكزبرة .
- ٤ - يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع انقلاب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الحليط نوعا .
- ٥ - يضاف له البيض واحدة بعد الأخرى الى ان ينسحب البيض وتضاف انبايبيا .
- ٦ - تقلب العجينة بقوة وتدعك الى ان تنماسك (وتظهر علامة المقدار) أي انه عند رفع جزء من العجين لأعلى بالمعلقة تظهر العجينة على شكل منقار .
- ٧ - توضع نعجية في كيس به ثلثة منقوشة قطرها ١/٢ سم (ستة حصىا لبلع الشام) .
- ٨ - تدهن اليد اليسرى بالزيت ويصعظ على انكيس باليد اليمنى لتخرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدور بالزيت عندما يصل طولها الى حوالي ٧ سم
- ٩ - تلمى القطع في ريت عرير مقبوح ويدرك الى ان يحمر وتكرر العملية الى ان ينسحب المقدار
- ١٠ - ترفع بمقصوفة وتوضع على ورقه شفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة
- ١١ - يعمر بلع الشام في الشراب البارد ويرفع ويرص في طبق ويقدم بارد .

تورتيه سانت أونوريه Saint Honoré

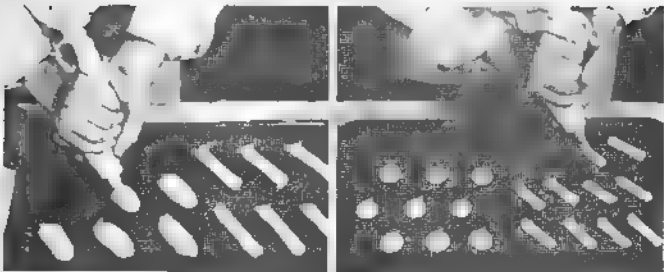
المقادير :

- ٢ كوب كريم شانتلي
١ كوب كريمة

الطريقة :

- ١ - يعمل من المقدار الأول وحدا ببحم اسمشية كوحداث البروفترول وتشق وتحش بالكريم شانتلي معد خبهم .
- ٢ - يعمل بواسطة الكيس واسبقة اسادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين (مثلا قاعدة المورتيه) ويحصر بطريقة حيز عجينة الشو .
- ٣ - يوضع دائرتين في سرفيس التقديم مسدود ثم يرص فوقهما وحداث الشو ويثبت الجميع مصب كريمة فوقهم ويحمر لوسه ماكريم شانتي كما هو موضح بالصورة

طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو



التشكيل باستخدام
قمح ذو قطر كبير

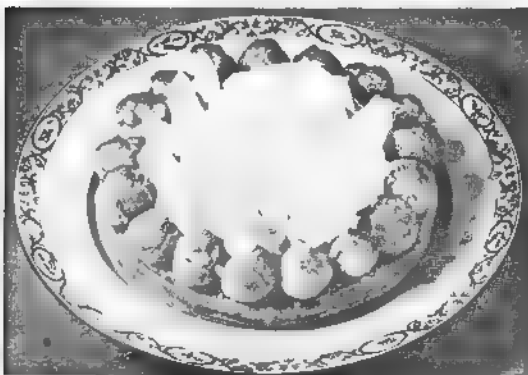


التشكيل باستخدام
قمح ذو قطر صغير

قمح سدح الشام



شاورمة سانت أونوريه Saint Honoré



أنشكال مختلفة من الفطائر



الباب الثالث

الفتائر - أصناف
استخدام خميرة البيرة - عجينة
الكريب

الفصل الأول الفتائر

أصناف استخدام خميرة
البيرة وعجينة الكريب

كاسات البرونز والسيكولاتة



القطائر

بعض القطائر عبارة عن خليط من الزيت أو سمن والسقبي بعد عجنهما بالماء وتختلف أنواع القطائر بعضها تسعاً لكثرة إمادته الدهنية وبطريقة العمل وهي الأساس لعمل عدة أصناف من الحلوى والأصناف المختلفة اللذيذة والمجاتوهات .

١ - أنواع القطائر :

- ١ - القطير البسيط .
- ب - القطير النسم (١) .
- ج - لقطير النسم (٢) .
- د - القطير النسم (٣) .

وسوف نذكر فيما يلي المعايير الأساسية لبعض هذه القطائر أما الأصناف وسوف نذكر معاديرها حسب إمكانية المراد تصنيفها وحسب طريقة التجميل والحشو .

٢ - الشروط التي يتوقف عليها نجاح عمل القطائر .

- ١ - أن تكون الزيت ليس بها ماء كثير أو ملح .
- ب - أن يكون الدقيق مخفولاً ومن نوع جيد .
- ج - أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة .
- د - أن يفرد الزيت والدقيق بحدة لاندخال الهواء .
- هـ - إضافة الماء تدريجاً وبسرعة لمسح تكون كتل اسديقو .
- و - يستعمل سكين بلعمين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
- ز - اقتناع الشرق الصحيحة في الفرد .
- ح - نحر في فرن حراريه مرتفعة بمساعد عميهمدد الهواء أو ثاني أكسيد كبريت الذي يعمل على حفة البصير .

ط - يفضل حبر القطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأسعفه الأخرى فتتأثر به رنحه بصير

ي - لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبز .

ك - يعلى سطح القطير بورقة مدهونه بالسمن (إذا أحرر الوجهه قبل تمام نضج)

ل - يجب ترك القطير في مكان بعيد عن بيار الهواء .

١ - الطريقة الأولى :

المقادير :

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١/٢ كيلو زبد
١/٢ كوب ماء للعجن

الطريقة :

- ١ - سطر الدقيق والملح والبيكنج بودر .
 - ٢ - نوضع بودر ونقطع قطعاً صغيره بالسكين ثم نغمز أطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات بحجر .
 - ٣ - نبعج الخليط بسكين (للمالب) أو بالمعلقة ناصفة الماء تدريجياً وبسرعة حتى تتكون عجينة رابسة نوعاً .
 - ٤ - نوضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق ونعجن بخفة ثم تستكمل بسطك في سم تقريبا .
 - ٥ - يمكن إضافة ملعقة سكر إذا أريد عمل صنف حلو .
 - ٦ - طريقة الفرد .
- نفرد عجينة ناصط عليها بالشابطة (المرداة) في خطوط طولية قصيرة للأمام ثم نرفع بسرعة وبجعة وتكرر العملية مرارا الى أن نفرد حسب المطلوب .
- ٧ - يرش قليل من الدقيق أثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوحة بالالفرد .

٢ - الطريقة الثانية :

المقادير :

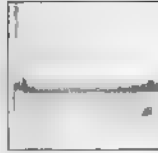
- ٢ كوب دقيق + ذرة ملح
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٢ بيضة
١/٢ كوب لبن
١/٢ فنجان سمن أو زبد
١/٢ فنجان لبن

الطريقة :

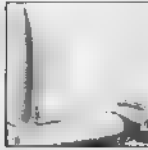
- ١ - يخلط الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح .
 - ٢ - يضاف سمن أو لوزب الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون سنععل لين حتى تحتفى السمن تماماً .
 - ٣ - يضاف اللبن والبيض ويضاف اليه الفانيليا وبعض بمعلقة خشب أو اسكين (الناب) .
 - ٤ - نفرد وتشكل حسب الرغبة .
- يمكن عمل أصناف عديدة حلوة وجادة من هذا النوع من العجين وذلك باستخدم سمن صلب أو مصلصة بيضاء أو البيض والسكر المطهر أو العجوة أو برسى أو بكسندره أو الكريمة شربتي



طريقة توزيع مرشد بالسكين



طريقة هرد العجينة على شكل مستطيل



طريقة هرد العجينة قبل استخدامها



طريقة تطبيق العجينة بحيث لا يسمح بخروج ابرد

المقادير :

- ١ كيلو دقيق + دقة ملح + ملعقة بيكنج بودر
 ٢ كيلو زبد

الطريقة :

- ١ - تقسم الزبد اربعة اقسام *
- ٢ - يوضع ربع برود ويفرد مع الدقيق المنحول مع الملح والبيكنج بودر لأطراف الأصابع حتى يختفي ابرد تماماً *
- ٣ - تعجن بالماء البارد المتصاف اليه الليمون *
- ٤ - هرد العجينة على رحامة مرشوشة بالدقيق بكساحة مستطيلة طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه ويسمكه هو لى ١/٢ بوصة *
- ٥ - يوزع قسم من ابرد على ٢ المستعدين العلوى بوضعها نظرف السكين على هيئة قطع جعدرة على ابعاد متساوية منطمة مع ثرت جوانى بوصة من لأطراف حتى لا تخرج برود من العجين عند الفرد فيما بعد ثم يرش برود بكمية قليلة من الدهيق
- ٦ - تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الحواف لحسن انواء
- ٧ - يدار العجينة بنصف دائرة بحيث يكون نظرف الطوى على تنمى
- ٨ - يضغط على العجينة بنصف دائرة على ابعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من خروج هفايع الهواء *

- ٩ - تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع بحر من كمية الزبد ثم تكرر العملية بتوزيع باقى الزبد .
١٠ - تفرد العجينة ولطوى بطوى ريد وبسرت في مكان بارد حوالى ساعة قبل بتشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين ، ثم تفرد بعد ذلك ونشكل .

الفطير الدسم (٢) Puff Pastry 2

المقادير :

١/٢ كيلو دقيق + ١/٢ درة ملح + ١/٢ ملعقة بيكنج بودر
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١/٢ كيلو زبد
ماء بارد بضع

الطريقة :

- ١ - يخلو الدقيق والملح والبيكنج بودر ويقطع مقدار الزبد كله قطعاً صغيرة ويحيط بالدقيق ثم يعجن بالماء البارد والليمون حتى تتكون عجينة ماسية وتفرد ويطوى كما هي الفطيرة رقم (١) ولكن دون وصع الزبد .
٢ - تكرر العملية حو ٦ مرات وتقرّب في مكان بارد ثم تفرد وتستعمل مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند فردها كل مره .

الفطير الدسم (٣) عجينة الفوليتاج أو الميل في

Feuillatage or Millefeuilles

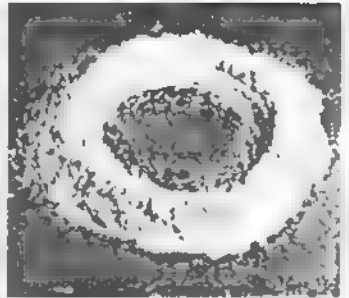
المقادير :

١ كيلو دقيق + ١/٢ درة ملح
١/٢ كيلو زبد
١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١ بيضة

الطريقة :

- ١ - يخلو الدقيق مع الملح وتعجن جفراً في وسط لدقيق ثم يصاف الماء والبصرة تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة .
٢ - توصع عني لوح من خشب أو الرخام وتعجن بجهة حتى تتماسك أجزاؤه .
٣ - تفرد للعجينة مستطيل بصفه يكفى بوصف الزبد مفرد عليه
٤ - تنصر الزبد جيد المنحلص من الماء برائد الموحود بها وترش بالدقيق ثم تنسط لاقل من نصف العجينة المفردة
٥ - توصف الزبد عني نصف العجينة ويطوى عليها نصف الآخر ويصعط عني الأطراف بجهة .
٦ - تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف العلوي عني اليمين ثم يصعط عني العجينة بالمشابة عني أبعاد بتوزيع الهواء داخل العجينة من تكون فقاعات الهواء لبي بعض عني تمرير بعض أجزاء العجينة أثناء التفرد وتخرج الزبد .
٧ - تفرد العجينة مستطيل طوله بمقادير عرضة ثلاث مرات وسفكه في سم .
٨ - يطوى المستطيل ثلاث مرات ويصعط عني الحو من لجس الهواء داخل العجينة
ثم يصاف منصفه صغيرة بيكنج بودر سدس لتعطيلها بتيجه أحسن .

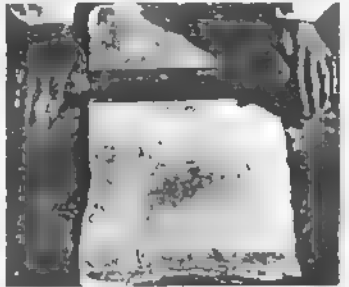
خطوات عمل عحية الميل في



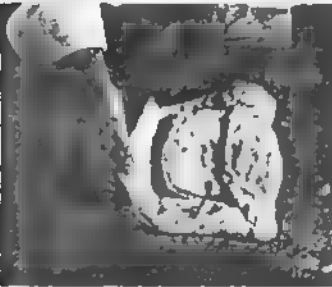
١ - عمل دقيق ونحس في راحة



٢ - تصادف بين السائل ونحس في راحة



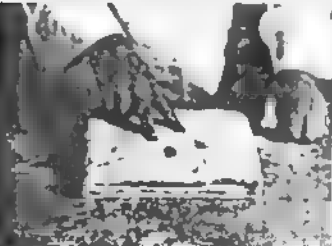
٣ - يفرط في راحة في راحة



٤ - يوضح في راحة في راحة



٥ - يوضح في راحة في راحة



٦ - يوضح في راحة في راحة

والأخرى لمدة ربع ساعة

- ٩ - تكرر عصفه بغير و بطي ٦ مراتب كل مرتبة على حدة مع تركها فترة رعبية حتى لا تخرج البريد مع مراعاة وضع العجينة في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين .
- ١٠ - بعد ذلك تستعمل حسب الطلب .

ملحوظة :

كثرة عدد مرات الفرد والتي يساعد على تورييع الرمد في بعض ورياده عدد طبقات الفطير وحفه ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة -

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة البويلياح

- ١ - يجب عدم تركها تبتدأ أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة
- ٢ - يقطع قدر ٧ سم من الحواف من شكيب حتى ترتفع بانظام
- ٣ - يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يحمم الرمد فيصعب توريعه على الدبيب
- ٤ - يجب عدم تركب أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل حرقها .
- ٥ - يجب أن يكون سمك العجينة واحداً حتى ترتفع بانظام .
- ٦ - يجب أن يكون كل من فوم البرد والعصنة واحداً لأن الرمد ان كان ممحداً أو نيباً خرج من العجينة
- ٧ - يجب بسطها (قردھا) بحقة .
- ٨ - يرعى عدم سبلان المنص على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريعات ببعضها فلا ترتفع
- ٩ - تدار دائماً في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين

طريقة بيطين و عداد قوالب القارب العلان :

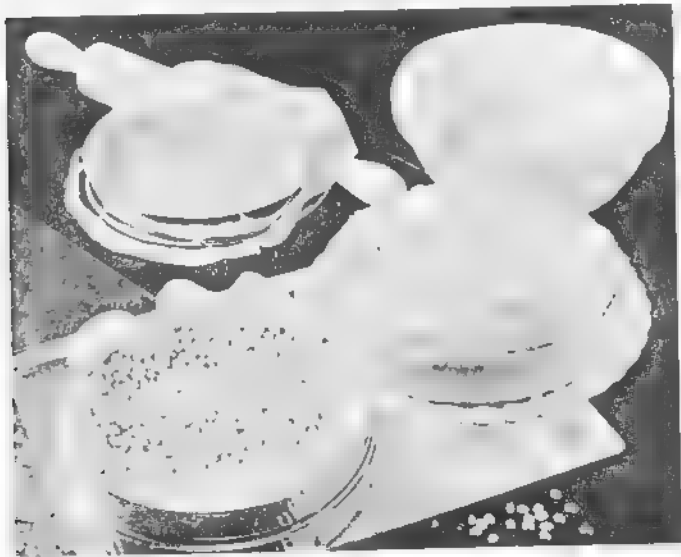
معطى هو من السارب بحدى العجينة مثل عصفه ببطير أو دبس في (عجينة بويلياح) أو عجينة مسنبيه لأعداد أصناف حسوة أو حادقه والحواف مفرعه وينبع ارتفاع حو فيها جوانب موصه بكسي بحدى العجينة ثم يحشى بأي حشو مثل الكريم دبسبير أو الخرمي والخواكه والكريم شاندلى .

طريقة اعداد القوالب (التبارت) :

- ١ - بقر العجينة ابي دائرة سمكها يراوح من ٢ ٢ ملليمتر بقرت، أثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق رشا حقيقاً وتوضع في القوالب بعد دهنها بالبريد .
- ٢ - يصطع على العجينة بالإبهام لتصق الحواف .
- ٣ - يقطع الأجزاء لردده دبسكير أو بامرار الرمد به على لفاف مع لصعط .
- ٤ - يصعط على فاع بعجينة التي لا تحشى أثناء بقر دبسوكه مع أحداث ثقوب وبك حتى لا ترتفع العجينة أثناء البقر .
- ٥ - بعد قوالب البصير و المراكب دبسمعه في عمل بجاتوهات بنفس الطريقة .
- (المراكب عبارة عن قوالب بطيرات على شكل المراكب) .

طريقة تبطيت قالب الفلنت (التارت) ووضحه

توضع ورقة رقيقة مدهونة بها حقيقا داسمن ثم يوضع فوقها قليل من الارز أو الحبوب حتى لا ينفخ العجينة أثناء الخبز ثم تسحق بقرن وتقرن مرة ثم يرفع اذ روي وتكمل عمدية بمصيح التي تعرف بـفصص العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع في اصناف محضه من لحمو و لحاقق

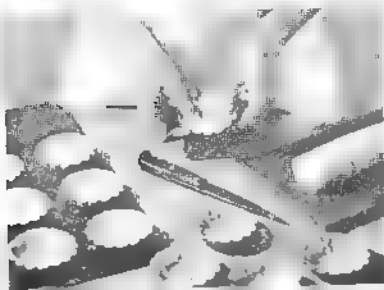


طريقة تبطيت قوالب الفطيرات

قالب فلان



قوالب التارت



الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١)

المقادير :

٢ كوب دقيق + درة ملح	١ كوب سمن
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٢ بيضة
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	١ كوب سمن
بحشو : عجوة مهروسة .. ملعقة سمن .. ملعقة سمنسم	

طريقة :

- ١ - يضاف البيكنج بودر والملح إلى الدقيق .
- ٢ - يخلو بدقو ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفى سمن تماما
- ٣ - يربط لمبص قليلا ويضاف فيه الفانيليا .
- ٤ - يصب البيض فوق الدقيق و سمن ثم يضاف فيه اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة لبعد .
- ٥ - تقرب عجينة على شكل مستطيلات بحيث تكون سمكها $\frac{1}{2}$ سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع بحشو فوق كل مستطيل ولف حتى يصبح كالعصا يعرض $\frac{3}{4}$ سم تقريبا .
- ٦ - من المستطيلات بالبيض و يقطع إلى حدة صميرة طول كل جزء حوالي ٢ سم
- ٧ - ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن وتوضع في الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم

الفطير البسيط بالعجوة (٢)

المقادير :

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	$\frac{1}{2}$ كيلو دقيق + درة ملح
$\frac{1}{2}$ كيلو زيت أو سمن	$\frac{1}{2}$ كوب ماء بلعص
بحشو : (عجوة مهروسة .. ملعقة كبيرة سمن .. ملعقة كبيرة سمنسم)	

طريقة :

- ١ - يخلو الدقيق مع الملح والبيكنج بودر
- ٢ - يضاف الزيت أو سمن للدقيق ويقلب بأطراف الأصابع حتى يختفى السمن تماما ويصبح كعنة الخبز
- ٣ - يفرغ لصيط بالماء تدريجيا حتى تكون عجينة مناسبة تصلى لبعد
- ٤ - تقرب عجينة بأنشائه إلى سم $\frac{1}{2}$ بوصة ويقطع إلى دوائر و مستطيلات .
- ٥ - يوضع مقدار من العجوة المهروسة لدعكة بسمن في وسط كل ديرة أو مستطيل
- ٦ - تدب أطراف الماء ويجوى ديرة أو مستطيل إلى نصفين ويضغط على الحواف حتى يلتصق تماما
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض ويرش بقليل من السمنسم .
- ٨ - ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن ويحمر في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح ويحمر الوجه

تقدم

عكس معيب بحشو يكون حسب النكهة مدهونة بقطعة من الزبد وتقبل من السحب ع بحاف أو بحدي

الفطير المقلبي



المقادير :

- ١ كوب دقيق + درة ملح
١ بيضة
١ ملعقة كبيرة سمن
رب أو سمن عرير بالتحمير
للحشو (١ كيلو عصاچ - ٤ ملاعق بقدونس مفري)

الطريقة :

- ١ - يخلد الدقيق ويضاف درة الملح ويوضع ملعقة السمن ويقلب جيدا مع الدقيق حتى يختفي تمام
- ٢ - ترب البيضة قليلا وتضاف الى الحبيط السابق وتجن باصافه فرب من الماء تدريجيا حتى يتكون عجينة صالحة لعرد وتترك لمدة ساعة .
- ٣ - تقطع الى اجزاء متساوية وتترك ايضا لمدة ساعة لتحول الهواء
- ٤ - يفرط كل جزء في مستطيل طوله حوالي ٣٠ x ٢٠ سم ويصاحها يفرط بعجين حتى يكون رقيقا .
- ٥ - يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست مربعات)
- ٦ - يطبق المربع فوق الحشو ويصعد على الاطراف فيتكون لدينا ست قطرات على شكل مثلثات
- ٧ - يتم تحمير الفطير في الزيت أو سمن العرير ويقدم على عرشة من البقدونس .

الفطير بالبحين والبندق

المقادير :

- ٢ كوب دقيق + درة ملح
٢ كوب رب
٢ بيضة مصاف اليهما ٢ ملعقة فانيليا
٢ ملعقة كبيرة جبس رومى مبشور
٢ كوب لس

طريقة :

- ١ - يخلد الدقيق مع السكچ بودر ودره الملح ثم يقطع الرب في الدقيق بالسكچ حتى يختفي .
- ٢ - يضاف البيض الى السمن ورب قليلا ويصعدوا الى الدقيق ويحركو بملعقة خشب

- ٢ - يبرد العجينة على دوح مرشوش دهنى على شكل دوائر (بنتج ثلاث دوائر) .
- ٣ - يدهن الوجه بالزبد سباح ويرش بالحبس الرومى المنشور والبندق .
- ٤ - تقطع بعجينة الى اربع قطع باستكين (مسدوية) (يتكوّن ١٢ قطعة)
- ٥ - نف كل قطعة من العجينة الى ابراس ودهن الوجه بالنبيذ وقد يرش بالحبس الرومى .
- ٦ - ترص الوجندات في صاج ويرج في فرن حار حتى تصبج .

الفطريات Tartles

يمكن عمل عدة انواع من الفطريات من عجينة البعير السيط سواء كانت خانقة أو حنوة

الفطريات بالفسافة

المقادير

- مقدار من عجينة البعير السيط
مواك طارحه و عدة مأكهة محفوظة فيها
١/٢ كوب كريم باستير
أو ١/٢ كوب مربى قهه
١/٢ كوب كريم شاندى
٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة في قليل من الماء للتلميع

الطريقة :

- ١ - تغرد العجينة بسبك في سم بعريما ثم تقطع دوائر في حجم القلوب التى مستخبر فيها .
- ٢ - يدهن قلوب الفطريات بالزبد ثم يعطى بالعجين
- ٣ - يحرر قاع البعير بالمشوكة حتى لا يرفع سطحها ثم يرج في الفرن حتى تصبج .
- ٤ - يرفع من القلوب وتحمل بوضع مدبقة من اخرى في كل فطيرة أو ملعقة من الكريم باستير ثم ترص الفواكه بشكل زهرى وتلمع بالزبد السائلة .
- ٥ - تترك حتى يبرد وتجعل بالكريم شاندى .
- ٦ - يمكن الاحتفاظ بالفطريات دون حشو عدة جويبه وذك بوصفها في كيس بانيون أو عبوة ووضعها في ثلاجة .

الفطريات بالجبن والبسطرمة

المقادير :

مقدار من عجينة لفطير البسيط

- انحشو (شرائح رقيقة من البسطرمة - شرائح من الحبس الرومى - كوب لبن - ٢ بيضة - مدبقة كورن فلور - ملح - سمل) .

الطريقة :

- ١ - يبرد العجينة ويقطع ويعطى بها قلوب الفطريات المدهونة كما سبق .
- ٢ - يوضع شرائح من البسطرمة والحبس الرومى فوق كل فطيرة .
- ٣ - يحقق ابيض مسلا ويضاف اليه الكورن فلور واللبن ويقلب الحشوة جيدا ويترك بالملح والخلل
- ٤ - يصب الحليب على البعير بحيث يملأ ثلاثة ارباع القالب فقط لأنه سيرفع أثناء تصبج .
- ٥ - ترح القلوب في فرن حار او لا ثم تهدأ لحرارة وتترك حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة .

ملحوظة :

يمكن عمل فطريات من البسطرمة والبسطة مع مكعبات مع تعطينها بالبشاميل
أو حبس رومى على الوجه ثم رجه في الفرن



فطيرات شكلمة جور لهند أو الهند أو التفاح



المقادير :

- مقدار من عجينة لفطير البسبلا *
- مقدار من شكلمة جور الهند (عنه من سبسه - من مكاف محلى - $\frac{1}{2}$ كيلو جور هند مبشور)

الطريقة :

- ١ - نغرد العجينة ونقطع ونعطي بها من لب الفطيرات امدهونه كما سبق
- ٢ - يضاف ابيض على جور الهند ويقلباً جيداً *
- ٣ - بوضع مقدار ملعقة كبيرة في وسط كل صغيرة بحيث يعطيها بعاما
- ٤ - تخرج في فرن حار أولاً ثم تهلأ لحرارة حتى تنضج *
- يمكن تغيير الحشو ببعض حشود أخرى مديريها وطريقة اسبست كالآتي
- ١ - الحشو (٢ ملعقة كبيرة ربد - ٢ ملعقة كبيرة سكر - بيضة - ملعقة كبيرة دقيق - ملعقة كبيرة نور مفرى - ملعقة صغيرة فانيليا - ٢ ملعقة كبيرة مرمي) *
- ب - طريقة عمل الحشو
- تدعك ربد ولسكر حسدا ثم يضاف البيضة مع بدعت الحيد
- يضاف النور وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب لحسب حسدا حتى يجانس *
- بوضع قليل من المرمي في وسط كل عطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق
- تخرج في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش دانتيل *
- ٦ - يمكن تغيير الحشو ببعض حشوة من التفاح الأخضر كالآتي
- ١ - الحشو (كوب بيورنه نضج - نضج مسوي في قليل من الماء ومحلى باسكر ثم نصفه بيورية - ٢ ناعحة مقطعة شرائح رقيقة - عصير ليمونة - ٢ ملعقة مربي - ٢ ملعقة ماء) *
- ب - نطبخ قلوب الفطيرات بالعبية ويحرم قاعها ثم تعبئ لمدة خمس دقائق *
- ج - نضج بيورية نضج في وسط كل قالب ثم نرص شرائح التفاح بعد عمرها معصير اسيمون على شكل دائري *
- بعد تخرج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة ثم نصف عنه المرمي يدانة في ماء لتنعيع بوجه



الملاط والمرب

المقادير :

- مقدار من عجينة نصفيرة البسيطة
- ٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش قهبا
- ٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة قهبا
- ٢ ملعقة كبيرة مربى بون قهبا

الطريقة :

- ١ - تفرد ثلثي العجينة في قالب فلاس بسبك في سم *
- ٢ - يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة ثم تجرم ويقسم بها قالب الفلاس كما هو واضح بالصورة مع انضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح *
- ٣ - يوزج القالب في فرن متوسط الحرارة حتى يصح *
- ٤ - تصب انواع المربيات المختلفة في الحانات كما هو واضح بالصورة وقد تجعل يوحداث من المفاكهة نفسها كما قد تجعل بالكرام شانتلى *
- ٥ - يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلاس مع استخدام نوع واحد من المربى والمفاكهة وتسمى باسم نوع المربى مثلا نكسة نمر وبه في حالة استخدام مربى

الملاط بالجبني والكريمه

المقادير :

- مقدار من عجينة الفطير البسيط
- ١ ملعقة فانيليا
- ١ كوب كستردة أو كريم شانتلى
- ١ - علبة فواكه محفوظة أو مفاكهة طازجة مقطعة
- بياض بيضة مخفوق جيدا (ماريج) وقد يستعنى به
- ناكو جيلي

الطريقة :

- ١ - تفرد العجينة بسبك في سم ويملأ بها قالب فلاس وترج في افرس حتى تصح *
- ٢ - يداب الجيلي في اثنين كوب ماء على نار هادئة ثم يترك حتى يسرد ويبدأ في التماسك ويحقق بالمصرب حتى يصبح كالرغاوى *
- ٣ - تضاف اليه الكستردة كما تضاف للمفاكهة وبياض البيضه والفانيليا ويقلبوا جيدا ويحفظ ثم يصبوا فوق قالب الفلاس *
- ٤ - جعل الوجه بورداث من لكرام شانتلى ويثلج *



المطائر المحشوة باللحم والبطاطس

لفائف السحق أو الجمبرى

مقدار من عجينة الفطيرة السبعة او اربعة

مقدار من عجينة الفطيرة السبعة او اربعة

او الخيل في

منج + ملح

١ نصف كبيرة

١٠ وحدات سحق ناضج

مسطرة

٢ كيلو لحم مفروى

او ٢ كيلو حمري مسلوق ناضج ومقعم

١ نصف لتر لبن

١ نصف لتر لبن

١ بيضة دهان الوجه

١ كوز حمري

الطريقة

الطريقة

١ - تفرد العجينة في سمك حوالي ٢ سم وتقطع
مستديرات بحجم طبق الشاي

١ - نمر العجينة على شكل مستطيل طوية بحول
يساوي طول وحدة اسحق ويعرض يساوي ثلاثة
أمثال قطر اسحق)

٢ - يقطع البطاطس في مكعبات ، ويشر بصل
ويضاف الى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة
التوابل واسطردة وكوب سمير

٢ - يوضع السحق او الجمبرى بوسط كل وحدة ثم تلف
حولها تماما (في النهاية يكون على شكل
اسطوانة)

٣ - تبطن اطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع في
وسط لوحدة خمسة ملعقة من الخلط (الحشو
وتغلق جيدا بالاصابع من اعلا)

٢ - يعمل شقوق على سطح الاسطوانة لعمل على
حفة بقطر وسرعة نصفه)

٤ - يدهن الوجه بالزيت وترص الوحدات في صينية
مدحومة سخن وترج في فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تحفف
الحرارة مدة ٢٥ دقيقة اخرى حتى يتأكد من أن
السمك والعش قد نضجا

٤ - يدهن الوجه بالزيت وترص الوحدات في صينية
مدحومة سخن وترج في فرن حار لمدة عشرين دقيقة
حتى يحمر الوجه ويصبح ويقدم ساكنا

٥ - يمكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصا
سلق البطاطس بدلا من وضعه نيء



سكر -

المقادير :

١ ملعقة كبيرة سكر

١ كيلوبتيق + نورة ملح

٢ قطعة حميرة سيرة

٢ كيلو رند

ماء سخن

طريقة

- ١ - يخلط السكر مع سكر
- ٢ - تدعك الحميرة مع السكر حتى يسيل ثم يضاف للدهيق مع انقلاب
- ٣ - يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ثم يضاف إليها الرندة بطريقة عمل فطير العوسيتاج
- ٤ - يترك العجينة لتستوي لمدة ربع ساعة ثم تقوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين
- ٥ - تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات ولف على شكل مثلث قاعدته حوالي ١ سم وطول ضلعه ١٤ سم ثم تلف الثلث على شكل هلال
- ٦ - يترك يحمر مدة نصف ساعة في مكان دافئ ثم يدهن بالدهيق ويحترق ويقدم ساخنة

بأقية بالجبن

المقادير :

بيض لدهان الوجه

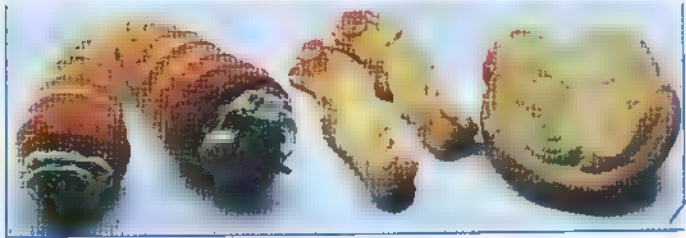
مقدار من العجينة مسبوقة أو عجينة المين في

الحشو كمنو حبة بيضاء - ٢ منعه كيرد رند - منعه قنار أحمر - ملعقة بروس

طريقة :

- ١ - يفرغ بعجينة مسبوقة في سم ويقطع دوائر بقطاعة مسديرة ثم يخلط الحشو السابق جيداً ويوضع في وسط كل وحدة
- ٢ - يخبز في الفرن مع رش الوجه بالبيض ثم تخرج في القدر حتى يحمر الوجه (يمكن رش الوجه بدهن زيت في مسور قبل خبز)

قراطيس المطب ولسالزان المشكل



المقايير :

مقدار من عجينة المين في ' والعجينة السمكة (١) صفار بيضة بدهان نوحه
الحشو (حبة بيضاء مهروسة مع بقونس مقرى أو جنة زوى مبشورة أو كرم شاستلى أو كريم
نانسيير أو الملور لمقرى أو أى حسوات أخرى حسب الرغبة)

بطريقه

١ - نعد العجينة بتحاة في سم وتشكل على شكل القراطيس كالآتي
تقطع شرائح مستطبة عرضها ٢ في سم وطولها ١٥ سم - يعطى بقوالب احداصة (قراطيس معدنية
سادة) شرائح يعطير ويدب عليها عني القراطيس على ان تعطى اللعة ثلث سائقتها - توضع القراطيس
في انبسية وبدن الوجه بصغار البيض ويرج في فرن حار لده ربع ساعة حتى يصبح ذهبي
يضع - تزال بقراطيس المعدنية بأحراس ثم يعاد الى الفرن حتى يصبح - يحشى بأحدى الحشوات
السابعة مثل السكريمة ويقدم كنوع من احداوه أو يحشى بانجس * وهى هذه احواله بعدم دسوع من
الصاليرون *

٢ - أو نعد اعجينة عني شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالملور بحمص أو الحن الزوى المشور
ثم نضع شرائح وترم كل واحد كما هو واضح في الصورة وبعدم

٣ - أو نعد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالحس الزوى المشور ثم يدف الى ادراج من
جهيب كما هو واضح في الصورة ثم نضع بواسطة فطاعات صغيرة أو بانسكين في دوائر وهرجات
دهن بالبيض وتحمل بأحدى الحشوات السابقة وتحيز

مقدار من عجينة الفويليت ج

١ كوب كريم ناستير

٢ كوب زبد

سكر بودرة بلوحة

الطريقة :

١ - تفرد العجينة بسبع

سم

٢ - تقطع الى ثلاث

دوائر كيبيره

مساوية (تواسطه

قصاعة قاس فلا

٣ - توضع في صاج مبل

بالماء وبخار

بالشوكه

٤ - يروح في الفرن حتى ينضج .

٥ - يعطى اول ديره ساكريم ناستير ثم يوضع دائرة نشاء ثم يعطى بالزبد وتوضع الدائرة الثانية

٦ - يصعد فوق اطراف الدائرة بسطة صفيه ثقسه حتى يتم نشئت القطع فوق بعضه

٧ - يرش اوجه بالسكر البودرة ويقدم على مغرش باسيل

المقادير :

نفس المقادير السابقة

مقدار من حلوى

شيكولاتة او حلوى

الماء

الطريقة

١ - تفرد عجينة بسبع

سم

٢ - تقطع الى ثلاث

مسططه خصره

مساوية ثم يوضع

في صاج مبل بالماء

ويرح في الفرن حتى

ينضج ويبرد بغير

٤ - يتم خشو بصفه بغيره بصفه

٥ - خشي في مسططه مسطوة ويرش على اوجه سكر بودرة او حلوى شيكولاتة او حبوب

٦ - يقدم كحد من حداد



جاتوه المبلل





Christmas Star



Envelope

نجمية الكريسماس

الظرف

المقادير :

- ١ كوب ريد أو سمين
٤ ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للمعين
٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
بيض ندهان الوجه
١ (كوب مربى - أو - ٢ ملعقة عسل أحمر وقليل من الكمون والملح)

الطريقة :

- ١ - سحق الدقيق والملح والبيكنج بودر
- ٢ - يقطع الريد أو السمين إلى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف إلى الدقيق ثم تفرك الريد حتى يجمع معاً
- ٣ - يضاف الماء تدريجياً وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة
- ٤ - تترك في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة حتى يسهل تشكيلها
- ٥ - تعرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح صلب) ويعرود على شكل مستطيل طوله حوالي ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة يسمك في بوصة -
- ٦ - ينشئ المستطيل إلى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المسنن ثم ينشئ العنق الأخر عليها ثم تترك العجينة يستريح -
- ٧ - تكرر هذه العملية مرتين
- ٨ - تعرد للعجينة إلى مستطيل يسمك في سم وتقطع العجينة إلى مربعات طول ضلع كل مربع ٤ بوصة ويتم الآتي
- ١ - وضع ملعقة مربى في وسط المربع
- ب - يقطع قطري المربع إلى الداخلين نحواً إلى ١ بوصة
- ج - ينشئ أحد أطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المربى ثم يضغط فوق الأطراف جيداً حتى يتصقوا جيداً
- د - يمكن تشكيل المربع على شكل حرف كما في الصورة ووضع المربى في نصفه واستكمال باقي المراحل
- هـ - يدهن الوجه بالبيض
- ٥ - يبرس في صينية أو صاج وترج في فرن حار مدة ٧ - ١٠ دقائق حتى يسخن ويقدم
- يمكن الاستعداد من مربى ودهن أو مودات بالبيض ورشه بالعسل لأحمر وكمون وبنج وبصر

البوشيه وطريقة تشكيله



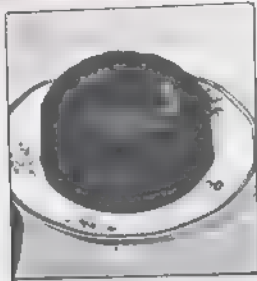
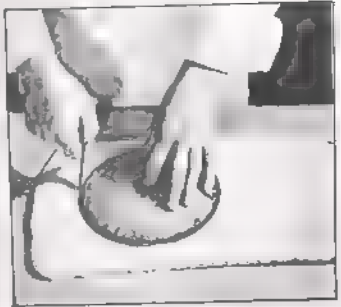
المقادير :

مفر من عجينه البوشيه - الخبز في
 ملح - مقدار - الصلصة البيضاء - مع مسنوق وعصع الى شرائح صغيرة أو حمصى أو لحم
 عصاج

الطريقة :

- ١ - تفرد عجينة القويبياج بسبك ٢ سم .
- ٢ - نضع مسندير او عطرها ٦ سم في وسطه فطاعة مسندير ثم نضع على صاج مثل الماء
- ٣ - نضع مسطح مسنوق ثم نعلم ٤ - بعد ان يصاح صغيره جدا أو برسم دائرة بالسكين مع مراعاة
 (تصح طرف السكين أثناء الرسم انى ماغ البوشيه .
- ٤ - نخرج حواف البوشيه بالسكين نحدد شكل صفت بظفر ثم ندهن ابوجه بالسمن
- ٥ - نضع في الفرن حاد - ٢ - نصفه وفي اثناء النضج نضع الخبز مرسوم (الفطاء) ثم ندهن البوشيه
 بالما حتى يتم النضج
- ٦ - يرفع ما بداخلها من عجينة عند تكون غير واضحة
- ٧ - بعد نضج حاد - نضع نصف الصلصة البيضاء مالح - نضع الحارة ثم نملأها وندرس بوشيه
 وتخرج في الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة
- ٨ - ويمكن بسرعة تقطيع بعجينة بعد - ٢ - بعد ٥ - ١ - شرة الجوانب ثم خبز الوحدات كما سبق
- ٩ - من النصف وتخبى بالحد الحشوات السابقة وتقدم

القولقان وطريقة تشكيله



المقادير :

كمقادير الدوشيه تماما غير انه يختلف في تشكيله

الطريقة :

- ١ - يفرغ العجينة وتقطع الى دائريين مسطحين سمك كل واحد حوالي ٢ سم بواسطة طبق مقبوس والسكين
- ٢ - يوضع وسط أحد الدائريين طبق مغروب قطره اصغر من عصر لصق سابق ويعمى السكين في اسفله ثم تفصل بها دائرة ويرى ان يكون اسكبن بساى يقطع مبله حتى يحصل على دائرة مستقيمة مفرغة -
- ٣ - يوضع الدائرة المفرغة فوق يد فرد لتسليمه ويوضع في صاج مبل بساى ويرحرف الجو يد بالسكين حتى ينقص يد ثنتين وبأحد شكل صعدت القطير ويدهن بوجه بالنص *
- ٤ - يحمر في فرن جار لمدة نصف ساعة ثم يهدأ الحرارة عند الاقتراب من ان يصبح وقد يعطى الوجه بورقة مدهونة سمى اذا اتمى الوجه دون المضج *
- ٥ - بعد حصول برعة ويحشى به بطماق ثم يرح في بزر مد خمسة بق وسطه - حد

مربعات الفطير بالعجوة

المقادير :

١ ١/٢ كوب ريت
ماء للعجن

٢ كيلو دقيق + درة ملح
٢٠ ملعقة بيكنج بودر

طريقة :

- ١ - ينخل الدقيق مع الملح و البيكنج بودر .
- ٢ - يضاف الزيت لدقيق مع لتقليب باطراف الاصابع حتى يفتنى الريت ويصبح الخليط كفتات اخضر .
- ٣ - يصب الماء تدريجيا مع عجن انحيط .
- ٤ - تكرر المعينة على شكل مستطيلات سمك ١ سم ويعرض ٥ سم ثم يوضع المشور فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالمصا بعرض ٢ سم تقريبا .
- ٥ - تدهن المستطيلات بالريت وتقطع الى اجزاء صغيرة طول كل جزء ٣ سم وترص الوحدات في صينية مدهونة زيت وترج في الفرن حتى يحمّر الوجه وتقسّم .

كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير :

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة كبيرة ريعة الكعك
١ ملعقة كبيرة سمسم

٢ كوب سمن
١ كوب لبن
١ كيلو دقيق

المشور . (١ كيلو ملين ، أو كوب حكرات مغرية ، - سكر بودرة)

الطريقة :

- ١ - يوضع السمن مع اللبن في احلاط الكهربي حتى يسيّل (يمكن استعمال المحرب الكهربي)
- ٢ - يضاف البيكنج بودر للتليق وينحلا مع ، ثم تصاف ليهم رة الكعك والمسمم .
- ٣ - يضاف لتليق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عينة مثل عجينة الكعك تماما .
- ٤ - تقطع المعينة وحدات صغيرة (كور) ، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن أو كمية من الكسرات لغرية ، ثم ترص لوحدات في صاج وترج في الفرن حتى يحمّر الوجه .
- ٥ - يرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم .

الفصل الثاني

أنصاف تصنع بحميرة البيرة

تتكلما في الباب الأول عن أنواع حمائر . ومنهم حميرة البيرة . ويكره أن يصاح أي صنف يستخدم منه عصبة البيرة لأنه من مواد ثلاث فقط أساسه هي تحصيلها . هي الدهن . و هو يونه مدهن في سائر . رقى . وعاء . حمراء بادية ملعقة سكر فيه .

وتشتري حميرة البيرة من محار . ويمكن الاحتفاظ به بدرجة في أنشأه . وقد يجف به في فريزر لمدة ستة شهور . و كان من يصعب يصبون على حميرة طازجة فيمكن شراء حميرة جاهزة يباع في بعض محلات بقره معده في علم يمكن لأحد من يافى مكان بارد جاف . وهذا لأنه من قراءة يستخدم استخداما وتاريخ تحصيلها حتى يضمن سلامتها .

ويستخدم حميرة البيرة في عمل الحبر بأنواعه المختلفة والبشر . وبعض أنواع أبسكوبات والحلوى وسوف نوضح فيما يلي بعض الأنصاف باستخدام حميرة البيرة

أهم النقاط التي يجب مراعاتها لحاج الأنصاف التي تصنع بحميرة البيرة :

- ١ - يجب أن العجينة جيدا باليد حتى يورع يثبت الحمير
- ٢ - إذا تم حفظها في أنشأه فيجب تركها فترة بعد دمج من الثلاثة حتى تأخذ حر رة الحمير
- ٣ - يجب يعضيه لعجينة بعد الانتهاء من عجنه بوقت حتى يصفى بدرجة حر رها
- ٤ - في وقت تدب يحد منه بعضية نجر يخلط من وقت آخر حسب بقره حرارة المكان
- ١ - في المكان الذي يحد يحد لعجينة من ٤ - ٦ بقره نجر . وذلك توصع العصبة في دفا مكان بالأسراع في حرها .
- ٢ - وهي مكان . تدب بدرجة حرارته ٣١ بقره بقره يحد لعجينة من ساعة إلى ساعة ونصف لتحمير .
- ٣ - في المكان البارد تحتاج من ٨ - ١٢ ساعة لتحمير .
- ٥ - يجب ترك العجينة لتخمر ببطء لتعطى أحسن النتائج .
- ٦ - لا يصر بعضية التي يحد بقره البيرة إلا بعد أن يصر بقره ويصفى حمير
- ٧ - يجمع الأنصاف بقره ليدبق على سطحها أو باليد واليد (كفي يعض) ودهن بقره يصر
- ٨ - يكره ويثبت قبل الحبر .
- ٩ - في الصور جعل لول نصف دهن يصر لوجه بالنقص الحقف باليد أو بقره أو بقره
- ١٠ - يكره إذا كانت الأنصاف جلوة (كاللبن) .
- ١١ - يجب حفظ يصر في بقره بقره في كمن بالبور ووضع في الفريزر على أن يتم سحقه في
- ١٢ - في على النار وقد طليه .

طريقة العجن بخميرة البيرة



بعد أن يبرد السمن أو الزيت حتى يمتلئ تماماً ٢٠ حبات السمن ويضاف إلى الدقيق والبريد
مدونة الخميرة مع السكر ثم يضاف اسبابس الدافئة (١٠٠ غرام) وتركها حتى نضج ثم يضاف إلى
سمن وبيض



ثم يمد العجينة بهذه الطريقة لتوزيع نبات الخميرة



بعد أن يبرد السمن أو الزيت حتى يمتلئ تماماً ٢٠ حبات السمن ويضاف إلى الدقيق والبريد
مدونة الخميرة مع السكر ثم يضاف اسبابس الدافئة (١٠٠ غرام) وتركها حتى نضج ثم يضاف إلى
سمن وبيض

بعد أن يبرد السمن أو الزيت حتى يمتلئ تماماً ٢٠ حبات السمن ويضاف إلى الدقيق والبريد
مدونة الخميرة مع السكر ثم يضاف اسبابس الدافئة (١٠٠ غرام) وتركها حتى نضج ثم يضاف إلى
سمن وبيض

العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيره

المقادير :

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| ١ - ملعقة كبيرة زبد أو سمن | ٢ - كيلو دقيق + ذرة ملح |
| ١ - كوب لبن أو ماء دافئ | ١ - ملعقة صغيرة سكر |
| ١ - بيضة | ١ - قطعة خميرة بيرة حجم عنب الحمل |

طريقة :

- ١ - يترك الدقيق مع ملعقة سمن أو الزبد حتى يمتلئ تماما .
- ٢ - تراب اميضة ويضاف الي الدقيق والزبد .
- ٣ - تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسين ثم يضاف اليها اللبن أو الماء الدافئ .
- ٤ - تترك حتى تخمر ، ثم تصاف الي الدقيق والبيض .
- ٥ - بعض يحنط جيدا ، ثم يبت لتوزيع سباب الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر .
- ٦ - بشكل لعينة لي قطع مساوية ذ ثرية (العيش الكيزر) أو الي ديسين ، د برد صغيره و لآخرى كبيرة (ويوصح اصغيره فوق الكبيرة مع الصندوق يصف الدائرة الصغيرة بشتها) أو صب بخبينه في قالب كند مدهون (عيش صندوق) أو بشكل على شكل سطوانة مع عرس شعوي على الوجهه (العيش بغيري) حتى يجمع ويتصاعف حجمه .
- ٧ - يرص لوحده في صاج مدهون بالسمن ويدهن بوجه بالبيض مخفف باللبن أو الماء والسج .
- ٨ - برج اصاج أو القالب في فرن حار جدا حتى ينضج .

الشريك

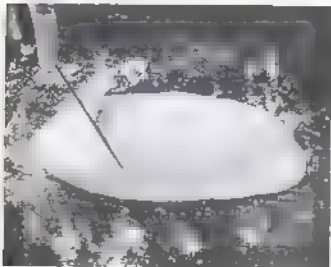
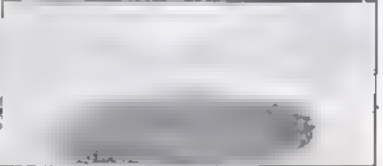
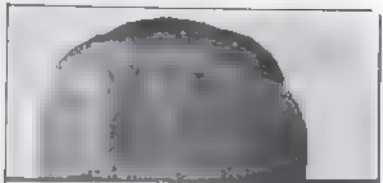
المقادير :

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| ١ - قطعة خميرة بيرة في حجم عنب الحمل | ١ - كيلو دقيق + ذرة ملح |
| ١ - كوب لبن أو ماء دافئ | ١ - كوب سكر |
| ٢ - ملعقة سمن | ١ - كوب زيت |

طريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيدا حتى تسين ثم يضاف اللبن دافئ أو ماء دافئ .
- ٢ - يضاف قليل من الدقيق الي الخميرة وتترك حتى تخمر في مكان دافئ لمدة نصف ساعة .
- ٣ - يجمع الدقيق وذرة الملح في سلطانية بعد نخله ثم يضاف اليه الزيت الدافئ ثم تصاف الخميرة والبيض .
- ٤ - يحنط جيدا باليد لتوزيع سباب الخميرة وتترك في مكان دافئ بعد تغطيتها حتى تخمر .
- ٥ - بشكل على هيئة ثلاث اصابع متشابكة ويرص في صاج مدهون ويترك حتى يجمع ويتصاعف حجمه .
- ٦ - الصاج في فرن حار جدا حتى ينضج .

اشكال مختلفة من العيش الأفرنجي





المقادير

- ١ كيلوغرام دقيق + دة ملح
- ٢ كوب سكر
- ٣ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٤ ملعقة كبيرة زبد
- ٥ ملعقة صغيرة سكر سنتر فيش
- ٦ قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسمين ناعما ثم يضاف إليها الماء الدافئ مع تقليب الجيد
- ٢ - ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تصب في الخليط السابق وتترك قليلا حتى يجمد
- ٣ - يخلط الدقيق مع ملح ويضاف إليه السكر ثم يعجن مع عجينة السابق مع اصافه الزبد والواكه
- ٤ - تدعك العجينة جيدا ثم تترك بتخمير مدة ١ ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية
- ٥ - تدهن القوالب بالزبد وتوضع بها الوحدات أو تترك الوحدات في صاج مدهون بسمن وتترك حتى يجف ثم يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسكر
- ٦ - يحرق في فرن متوسط لدرجة حرارة ١٠٠ درجة حتى يحمص

المقادير

- ١ كوب دقيق + دة ملح + كمون
- ٢ ملعقة سمن
- ٣ ملعقة سكر
- ٤ ملعقة صغيرة سمن
- ٥ قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة في السكر حتى تسمين ناعما ثم يضاف اللبن الدافئ ويقلب الخليط جيدا، وتترك قليلا حتى يجمد
- ٢ - يخلط الدقيق مع الملح ثم يوضع سمن ويغرد بصلصة
- ٣ - يضاف الماء حتى يحمص ثم ما لم يحمص الملح والكوم
- ٤ - يرب البيرة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجيا ثم تعجن وتترك جيدا
- ٥ - يشكل اصابع طويلة وتترك حتى يكتسب اللون
- ٦ - يدهن الوجه بالبيض ويحمص بالنار
- ٧ - يرش لوزة بخلط من الكمون والسمسم
- ٨ - يحرق في فرن متوسط لدرجة حرارة ١٠٠ درجة حتى يحمص
- ٩ - يحرق في فرن متوسط لدرجة حرارة ١٠٠ درجة حتى يحمص
- ١٠ - يحرق في فرن متوسط لدرجة حرارة ١٠٠ درجة حتى يحمص

كمكة شمس النسيم البحتلين

المقادير .

٢ بيضة

٤ كوب دقيق + درة مع

١ ملعقة فانيليا صغيرة

٣ كوب لبن

٣ كوب سمن

٣ كوب سكر بودرة

١ كوب ماء دافئ

قطعة خميرة بيرة في حجم

عين لحم

معلقة صغيرة سكر

سدريش

لحشو , سح عجوة

مهبوس في قنبر من سمن

مع ملعقة قرفة ناعمة أو

٤ ملاعق ربيب أو مربى قها



الطريقة

١ - بعد اخذوا في حالة العجوة دعة السح مفرود مع سمن حتى يهرس ناعف ثم تصاد انه ملعقة لقرعة الناعمة *

٢ - ندع الخميرة البيرة مع ملعقة اسكر حتى سبن ثم نضاف اليها ماء الدافئ (كوب)

٣ - نضاف قنبر من الدقيق الى الخميرة قليلا مع ليقب حتى تكون عجيه منه نميل الى اسبوبة وتترك لتخمر في مكان دافئ *

٤ - ينحل الدقيق ودره ملح ثم يضاف انه سحر و سمن اسامح و اللبن انه عى و لندس بعد ربه و صافه لفسيل ثم نضاف انه خميرة اسبق معها ولب العجين حمد سالد سورج بحيره وتترك لتخمر في مكان دافئ *

٥ - نضع لعجبة الى كور متوسطه نحكم لكره الصغيرة ونحشي كل و حدة بأى نوع من انواع لحشو موجود وتلم أطراف الكرة

٦ - ندهن صينية بالسمن أو ابرد و نرص بكور محب برك مسافه بن كل كره واهرى وتترك لتخمر ننصق الكرات بعضها بعض مكونة فرض كبير أو نرد لسفاد بحيث لا نلتصق الكرات بعضها بعض مكونة فرض كبير أو نراد المسافات بحيث لا ننصق لكرات بعد لحم وعى هذه نحاة نقدم على هيئة وحدات كابريوش *

٧ - يدهر بوجهه بالنسج ثم نرش بالسكر لسمقرعش و نوح عى قرص حار دة ١ ١٥ دقيقة حتى نحمر بوجه ثم نقب عى طبق بمقدام بحيث تكون الوجه لاعنى ونقدم *



لقدير

- مقدار من عجينة البحتلين
٤ ملاعق ربيب + معقتين فواكه مسكرة
١ ملعقة ريد
١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة
١ ملعقة سكر بودرة
١ ملعقة عسل أبيض

نصيفة

- ١ - تفرغ ل عجينة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يعطى المستطيل بخليط من الفواكه المسكرة المفروية والريبب والقرفة الناعمة والسكر
٢ - تلف عجينة كالسويسرول وتقطع حلقات بسمك بوصة
٣ - تدهن صينية بالسمن ثم نوضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض
٤ - يرش الوجه بالسكر السوداء ويزج في الفرن حتى يحمّر ويضج ثم يدهن الوجه بعد البضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساحن وتترك لتبرد ويقدم كوحدة

Hot Cross Buns

بيرة سم السم

المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة سمن
١/٢ كوب لبن أو لبن وماء
قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل
٣ كوب دقيق + ملعقة ملح
١ ملعقة بهارات
١/٢ ملعقة جبهان مطحون
١/٢ ملعقة زبيب قها

نصيفة

تورته السافران

تورته وجاتوه البابا



قوالب البابا

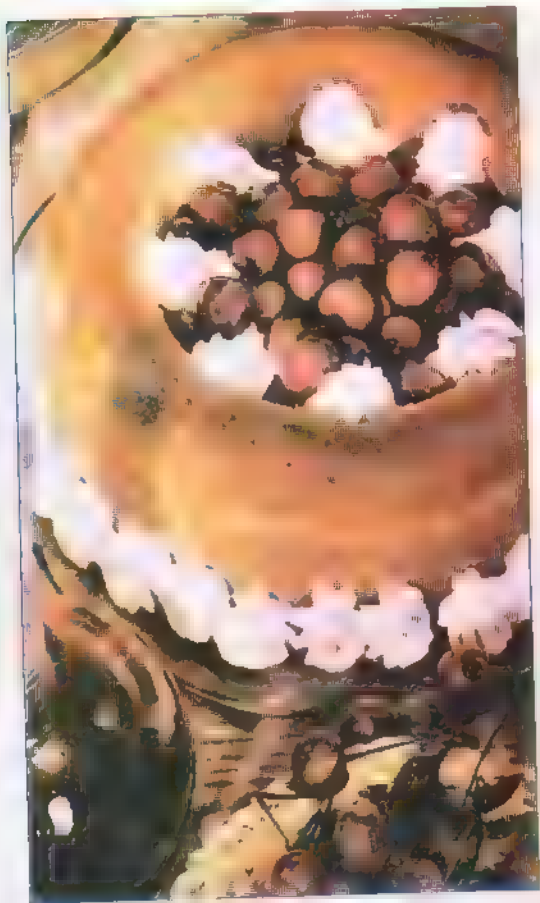


سادا أو شادلي
د نار أو شادلي
سب شادلي

أشكال مختلفة من البتسا



تورته الباي بالفاكهة والكرسيم شانتي



تورته وجاتوه البابا

سكر عمل عدة اصناف حوى من عذبة بها مثل انتورت واجنوهات وحصعها تعمل بنفس مقادير مع اختلاف فى طريقة التقديم ولتجميل *

مقادير

١ كيلو دقيق * ذرة ملح	٧ كيلو نس	مقادير الشراپ -
كوب رند	علبة هواكه محفوظة	٢ ١/٢ كوب سكر
١ بصاص	٣ كوب سكر	٢ كوب ماء
خميرة بيرة بحجم كوب لحمل	١/٢ كوب كريم شانلى	١ ملعقة عصير ليمون
١ ملحقة فانيليا	١ ملعقة فانيليا	

٢ كوب دقيق	١ كوب نس	مقادير الشراپ :
١ كيلو رند	١ ملعقة سكر مسرغش	كاسامنة
١ بصاص	١ كوب كريم شانلى	
١ ملعقة فانيليا	خميرة بيرة بحجم كوب لحمل	

طريقة

- ١ - نضع الخميرة حدا مع السكر حتى يميل ثم بصاف الى الدس وهو دافىء وترك حتى تخمر قليلا
- ٢ - نربط البصق قليلا وبصاف اليه الفانيليا ثم يضاف للعطيط السابق ثم بصاف ابرد سايجة وهى دفة
- ٣ - بصاف الدقيق بحول اصناف اسمه رند ملح محيط مع يتقلب الحيد وقد نبت العذبة جيدا ببيد لتوزيع بيئات الخميرة

نرهن البصق بالنسج ونرش بدقيق (هالب الماندا الكبير) او قوب الباعطيرت فى حاة عمل جاتوهات ، نضع البصق فى القوب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمدلى ٢ القالب فقط ، نوضع فى مكان دافىء مع بعضتها (مدة ٢ - ٦ دقيقة

نترك للحمر (اى نرفع سطح البصق فى القالب) ثم نخرج فى فرن حار حتى تمسح لمدة ٥ - ٦ دقيقة *

- يعد بشراب ويترك ببيد (طريقة عمل الشراپ مبيبة بعد) *

- سقى بالشراپ لبارد حيد ، ذلك بعد عرس الشوكة فى اجراء مخنعه حتى يمكن ان يشرب الماندا بها و ترك حتى يبرد ويحلى بالكرام و فاكهة ويقدم كنوع من تورته مثل تورته اسماهان او جاتوهات من سقى بالشراپ ويقدم كما هى او شق وتحشى بالكرام شانلى ويسمى نانا او شانلى او بحر فى غوبه المسحبه ، على شكل اركب (وتشق وتحشى بالكرام شانلى وتسمى ماريان شانلى وعد تحمل بالفاكهة دوى خشوها *

حرة عمل الشراپ بصاف ماء الى سكر ويرفع على النار حتى يدوب سكر تماما ثم يضاف عصير ليمون ويترك على النار حتى يبعد نوعا وعادة ما يكون شراب اللسان احف من شراب الطوى - مة

البقرة (١)

تصنع البقرة بعدة طرق هي اما تصنع من عجينة العوليتاج (الميس في) او مضافة خميرة اسيرة او بطريقة السريعة .

المقادير :

٢ كوب دقيق	٢ فن ثوم مهروس
٢ ملعقة كنبرة سم	١ كيلو بسطرمة
٤ قطع انشوجة	ماء بلعج
١/٢ ملعقة بيكنج بودر	حلقات طماطم
٤ ملاعق حس رومي مبشور	قطعة جبنة شيدر مقطعة شرائح رفيعة
١ ملعقة بيمسون	بهار وملح وفلفل
١ عسة طماطم صغيرة	زيتون احمر منزوع النوى

الطريقة :

- ١ - يوضع الدقيق في سلطانية عوبطة ويصاف اليه الملح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ثم يوضع عليه السمس ويقلب بأطراف الاصابع حتى يحتفى السمس تماما .
- ٢ - يضاف نصفة الليمون الى ماء العجن ويصف الماء تدريجيا على الحليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
- ٣ - تدح صينية صغيرة دهنا جيدا ثم تفرد العجينة في الصينية ثم يعطى الصينية تماما بسمت ١ سم ، ثم يوضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطي العجينة تماما (هذا المقدار يكفي لعمل عدد ٢ بيقرة) .
- ٤ - تقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم ثم توضع فوق السطح شرائح الجبنة اشيدر وترش جبنة الرومي ويجعل بالريتنون الاسود والاحمر والانشوجة والثرم ثم ترش شرائح الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت .
- ٥ - ترح في الفرن حتى تصبح (١٥ - ٢٠ دقيقة) حتى يحمر بونها ويقدم

البقرة (٢)

المقادير :

١/٢ كوب دقيق + دره ملح	ملح وفلفل
١ بيصة	٥ ملاعق كبيرة زيت
١ كوب حس دافىء	١ ملعقة صغيرة سكر

خميرة بيرة هي حجم عين الحمل

الطريقة :

- ١ - يخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسطه

- ١ - تدفع بحميرة مع سكر حتى تسيل ثم يضاف قليل من لبن الدافئ حتى يحمى مدة ١٠ دقائق
- ٢ - يصب الخليط في وسط لدقيق ثم تصاف البيصه وثلاث ملاعق من الزيت ثم يعصر وتنت حيد ويصفى قليل من اللبن ان احتاج الامر بتكوين عجينة صالحة لتشكيل وتترك حتى يحمى *
- ٣ - تشكل على شكل دوائر كبيرة او تقطع دوائر *
- ٤ - يرض في صنية مدهونة ويوضع فوقها أى أصناف حسب الرغبة مثل خلطات طعام مع يرش بالزيت والفلس والبصل المقطع شرائح وقطع من الريحون الأسود أو لأصناف المقطع حببات وقطع من حبس الشيدر أو حبس الرومى المشور ثم يرش على الوجه معقترين زيت
- ٥ - تترك في الفرن حتى يحمى الوجه وتنضج (مدة ١٠ ساعة) *

المبتسما السريعة (٣)

المقادير

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| ١ عينة صغيرة صلصة طعام | ٢ زعيف عيش شامى رقيق |
| قطعة جبن شيدر مقطعة إلى شرائح رقيقة | ٣ ملحقة كبيرة عصاف |
| ريتنون أسود مزوج النوى | ١ ملحقة سمى |
| | حببات طعام |

الطريقة :

- ١ - يبرع وجه الزعيف ويوضع انقاع في صنية ويدهن بالسمى ثم يعطى بصصة الطعام ثم يعصاف ثم شرائح الحبس الشيدر ويجهن السطح بحبات الطعام والريتنون الأسود
- ٢ - تترك في الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة *

الأصابع الطعمة بالسمن

المقادير :

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| ١ ملعقة سمن | ٢ كوب دقيق + ديه ملح |
| ١ ملعقة فانيليا | ١ ملعقة كبيرة سمن |
| زيت للتحمير | ٢ بيضة |
| ماء دافئ للحص | ١ ملعقة صغيرة سكر لحميرة |
| | قطعة حميرة نيرة لحم عين الجمل |

مقادير الشراب :

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ١ ½ كيلو سكر |
| | ١ ½ كوب ماء |

الطريقة :

- ١ - يعمل الشراب كما في عمل شراب لطوى الشرقية وبنك لير.
- ٢ - يترك لدقيق ويوضع في سلطانية ويضاف إليه السمن ويعقر بأطراف الأصابع حتى يحمى بعض *
- ٣ - يعمل حفره في وسطه ويرب البص مع صفاة الفانيليا في الحفرة *

- ٤ - تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ وتصب في الحفرة أيضا .
- ٥ - يعجن الجميع عجا حيدا مع اضافة ماء دافئ اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة بانسة نوعا .
- ٦ - تشكل على شكل اصابع بطول الاصابع ويغسل وجهها بالشوكة ويرش بوجه السمسسم وتترك في مكان دافئ حتى تحمر .
- ٧ - تحمر الوحدات في ابريت العرير ثم تسقى بالشراب البارد .

البوريك

المقادير :

- | | |
|--|------------------------------------|
| ٢ بيضة بلعج | ١/٢ ملعقة دقيق (٢ كوب) + درة ملح |
| ١ بيضة لدهان الوجه | ١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة |
| ١ ملعقة كبيرة سمسسم | ١/٢ كوب لبن دافئ |
| خميرة بيرة في حجم عين الجمل | ٢ ملعقة كبيرة سمن سايج |
| ١ (١/٢ كيلو عجوة - ملعقة سمسسم محمص) | الحشو حبة بيضاء - ملعقة سمن جاف أو |

الطريقة :

- ١ - تدعك الخميرة بالسكر حتى تسين ثم يضاف إليها لبن الدافئ .
- ٢ - يسحل الدقيق ودره الملح ويصب في وسطه خليط الخميرة ويعطى بقليل من الدقيق ويترك في مكان دافئ ويقطى بعجلة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة .
- ٣ - يضاف السمن السايج به فيء وأيسس الى الدقيق ويعجن الخليط عجا حيدا مع اضافة قليل من اللبن اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة ليئة نوعا .
- ٤ - تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة .
- ٥ - تلت العجينة جيدا وتقطع قطعاً متساوية ثم تعرد كل قطعة بالشاه وتقطع على شكل دوائر .
- ٦ - يبلل الأطراف بالماء ويوضع في وسط كل دائرة مقدار من الحشو ثم تثني حتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف .
- ٧ - يدهن الوجه بالبيض المضاف اليه الغافيليا ويرش بالسمسم ويترك ليخمر (اي يتضاعف حجمه تقريبا)
- ٨ - يختار في فرن حار نوعا ويقدم ساغما أو باردا .
- ٩ - طريقة الحشو

بدع نواة بلع ويدعك البلع بملعقة سمن على النار ويضاف اليه سمسسم محمص ، وقد يضاف الى العجوة قليل من الماء مع انقلاب حتى تلين تماما (تهرس) .

أما في حالة حشو الجبة فتهرس السمن بالشوكة ويضاف إليها قليلا من سمن ع .

القرص

المقادير :

١ كيلو دقيق	١ ملعقة صغيرة شمر
١ ١/٢ كوب سمن	١/٢ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة كبيرة سمنسم	١ ملعقة صغيرة يانسور
١ ملعقة سكر	قليل من الماء الدافئ
١ كوب بن دافئ بعض	ملعة خميرة بييرة بحجم عين الحمل

الطريقة :

- ١ - يبقى السمنسم ويخمن *
- ٢ - تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى يسيل ثم يضاف إليها الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ حتى يخم *
- ٣ - يخلع الدقيق والسمج ويضاف إليه الشمر واليانسور والسمنسم *
- ٤ - يقدح سمن ويصب على الدقيق ثم يقلب بالكيشة (المقصوصه) حتى تهدأ حرارته ثم يفرط حدا مايبعد (ييس) *
- ٥ - تصاف خميرة على الجليلد سابق وتعن جبدنااليد مع الملت الحيد و اضافة اللبن يريويا حتى تتكون عجينة متوسطة اللبونة ، وتترك في مكان دافئ لتخم *
- ٦ - تشكل بعد اتمام تخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قعرها ٨ ١٠ سم وسعكها حوالي ٢ سم *
- ٧ - ترص القرص على صاج غير مدهون ثم تترك لتخم وتحر في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ٣٠ دقيقة

القرص بالعجوة

المقادير :

كالمقادير السابقة ويضاف اليها ١/٢ كيلو عجوة *

الطريقة :

- ١ - تعصص عجوة ويرال عشرها ثم تدعك جيدا بمقدار منعتين من السمن مع روعها على لسان حتى تلين وتترك لتبرد *
- ٢ - يبدع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالآتي
- ١ - تؤخذ قطعة من السجين وتكور ويعم في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمد الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط العطيرة *
- ب - ترص الوحدات في لصاج حتى تخمر وتحر في فرن متوسط الحرارة *

كحك العيد

المقادير :

١ كوب ماء دافئ وليمون	١ كيلو دقيق بلدى
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح	$\frac{1}{2}$ كوب سمن
عجينة	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الحمل
سمسم	١ ملعقة سكر سترهيش
	١ ملعقة صغيرة من راحة الكحك

مقادير العجينة :

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهار كحك	٣ ملاعق كبيره سمن
١ ملعقة صغيرة سمسم مفى ومحص	٢ ملعقة كبيره دقيق
	١ فنجان غسل ابيض

الطريقة :

١ - عمل العجينة :

١ - يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الكحك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار .

ب - يضاف السمن تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يعلظ قوام العجينة (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ويم تلتصق بالاصابع دل تلك على النضج) ، ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى يبرد ثم تكرر وتستعمل في الحشو .

٢ - عمل الكحك :

١ - يخل الدقيق ورائحة الكحك ودره الملح ، ويوضع في اناء نظيف ويرش فوقه السمسم .

ب - يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق ويقب بكنشه حتى تهدأ حرارته ثم يفرط (يبس) جيدا نايد .

ج - تدلك الخميرة مع ملعقة السكر حتى ينسل ثم يضاف فيها الماء الدافئ مع لب العجينة جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر .

د - تكرر العجينة لى كور مسبوكة صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجينة السابق اعدادها .

هـ - تغط باليد ويجعل الوجه بالنقاش وتزج في الفرن حتى تصبح ثم يرش لوحه بسكر النودرة عند انقضاءه .

الكرواسمان

المقادير :

١ ملعقة صغيرة سكر	٢ $\frac{1}{2}$ كوب دقيق (حسب العص) + درة ملح	٢
٢ ملعقة جبن رومي مبشور	بيضضة	٢
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا	كوب لبن	$\frac{3}{4}$
حش ابيض مدهوك بلحشو	كوب سمن سائل اوريدت	١
	قطعة خميرة بيرة بحجم عين الحمل	

الطريقة :

١ - يعب بحميره مع منحه سكر حتى ينسل تماما ثم يتم دهنة اللبن ويصنع لى صغيرة

- ٢ - يسيح السم ، ويصاف وهو داميء الى حيط اللب الداميء مع الحميرة .
- ٣ - يرب نبض قليلا ثم يضاف اليه الحيط السابق ويقلب جيدا ويضاف اليه لافانيل .
- ٤ - يضاف لدقيق تدريجيا الى الحيط السابق حتى يتكون عجينة صالحة للفرد ثم تترك بحمر .
- ٥ - تلت العجينة جيدا لتوزيع بذات الحميرة ثم تقطع الى أجزاء متساوية على شكل كور .
- ٦ - تفرد كل كرة على شكل قرص ثم تقصع بالسكين الى أربعة أجزاء .
- ٧ - يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الحن الأبيض المدهوك ويبرم على شكل صمغ .
- ٨ - تدهن بالبيض وترش بمشور لجير لرومي وترش في صاج مدهون بالسم وتترك قليلا حتى يحمر .
- ٩ - يرح اصاج في الفرن لمدة ١ ساعة مفرضا وتقدم على طبق من الطلور وهي ساخنة

ملاحظات :

- (١) يمكن ان العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الزعفر ثم يدهن الوجه بالبيض وقص من الكور الخش والمخ وتسمى (اشنانجل) .
- ب - او يمكن عمل مستطيل طويل من العجينة بعرض بوصتين تقريبا يحشى بالمحوة المدهوكه ثم يلف العجين بحيث يغطي المحوة تماما ثم يدهن الوجه بالنص ويرش بالسسم ثم يقصع قطعاً صغيرة بطول بوصة .
- د - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

عجينة الكريب

المقادير :

٢ ملعقة سكر	٣ كوب دقيق + درة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيليا	٤ كوب لبن
زيت وسمن للتحمير	١/٢ كوب ماء
	٦ بصصات

الطريقة :

- ١ - ينحس دقيق مع درة ملح ويضاف سكر ويوضع في سلطانية ويغمس حفرة في وسطه
- ٢ - يوضع لبن و اللب في الحفرة ويقلب جيدا بمعلقة خشب حتى يتكون عجينة سائلة
- ٣ - يتم بصفة العجينة السائلة بمصفاة حتى يتأكد من عدم وجود أى كتل (كلكتة) وقد يضاف لبى لعجينة قليل من اللب اذا ظهر ان عجينة قوامها سميك ثم يضاف لافانيليا .
- ٤ - يقدح قليلا من اللبن او السمن والزيت في طاسة ويوجد من الحيط السابق قدر كفاية بحيث يملأ الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تصبغ قليلا مع حر الطاسة أثناء التصبغ ثم تقلب في الطاسة (كما في عمل البصص الأوميت) ويترك على النار حتى تحمر قليلا ثم تقلب ليحمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار ثم يوضع مقدار آخر في الطاسة وهكذا حتى ينتهي المقدار .

كريب چورچيت

كريب بالمرجب



المقادير :

- ١ - مقدار من عجينة الكريب (٨ اعراس مطهية)
٢ - كوب كريم باتسيير
٣ - ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - نبط فاكهة المقطعة بالكريم باتسيير ونضاف البها جور الهند ونفب الطعم
٢ - يوضع مقدار ملعقتين كبيرتين في منتصف كل قرص ونلف الوحداء كالاصابع ويرص في طبق نقديم بشكل زخرفي الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه بسكر بودرة

كريب بالمرجي

المقادير :

- مقدار من عجينة الكريب
١ - كوب مرجي مشمش أو أي نوع مرجي
سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - يحشى كل قرص بالمرجي بواسطة اسنابل من لعدس ثم نطبق على أربعة كف في بصورة
٢ - يرص الوحدات في طبق نقديم ثم يرش بسكر البودرة ونقدم زخرفي الوجه بشر من لفاكية التي من نفس نوع المرجي التي تم الحشو بها *



الباب الرابع

الحلوى الشرقية والمأكولات والمرحب

الفصل الأول الحلوى الشرقية

الفصل الثاني المشروبات

الفصل الثالث المرحب

الفطائف المحشوة بالكريمة (قراطين الفطائف)



طريقة حشو الفطائف بالكريمة صمعة ١٥٠

الفصل الأول المحليات الشرقية

١ - الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب في مصر والوطن العربي ، ولها قيمة غذائية كبيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والبريب ، وهذه الأعنية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل مع معظمها الشراب (المحلول السكرى) .

شراب الحلوى الشرقية :

المقادير :

ماء ورد أو زهر أو فانيليا	½ كيلو سكر
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون	١ كوب ماء

الطريقة :

- ١ - يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، وتقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا مع بزغ الريم كلما ظهر .
- ٢ - يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد . ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية .

صينية الكفاة بالمهلبية

المقادير :

قليل من القشدة	½ كيلو كفاة
أو	١ ملعقة نشا
١ ملعقة سمن بينة	١ كوب لبن
	½ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - عمل المهلبية للحشو
- ١ - يتم ادابة لنشا في قليل من لبن البارد .
- ب - يوضع اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف الى نشا ويرفعوا على النار حتى يغلى الخليط
- ج - تضاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد ويسك تكون جاهزة للاستعمال .
- ٢ - تدهن الصينية بالسمن .
- ٣ - تقطع الكفاة باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصفها في الصينية بحيث يعطى قاعها .
- ٤ - يعطى بالمهلبية السابق اعدادها ثم تفرد باقى كمية الكفاة بحيث تغطى الوجه تماما وترش بامى كمية السمن على وجه الصينية .
- ٥ - يروح في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تغلف على الوجه الآخر ويعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه نشاى .
- (يمكن تسوية الكدفة على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجه) ثم يسقى بالشراب حيد ويقدم

صينية الكفاة بالمكسرات

يتم بنفس الطريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بأي نوع من أنواع المكسرات المقشرة جيداً والمطبوخة بالسكر .

صينية الكفاة بالأناناس

تتم بنفس الطريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس

صينية الكفاة بالجبنه الزاكوٲ

يتم بنفس الطريقة ومقادير الكفاة السابقة مع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو حبة زاكوب تدعاه في معلقة سمن .

الكفاة الملفوفة (برما)

يتم بمقادير الكفاة السابقة مع التغيير في شكل والحشو اسي فنصر على المكرب فقط دون وضع السكر عليه وينحصر لطريقة هي

الطريقة

- ١ - يؤخذ حصه من الكفاة (الطرخ) ويغرد على مبددة ويررد وساوي سمكها تمام .
- ٢ - يوضع صفه من الحشو بوسط الحصلة ثم يشب طرف الحصلة بالزير بالذ اليسرى ولف الحصلة من طرفه لاسم باليد بمعنى مع صلاحه لاحتر من الكم وعدم تحريك يد اليسرى تماماً حتى يتم لف الحصلة .
- ٣ - يوضع في صنية مدبوة جيد تاسمن وتكرر العمدة تاسمنه بقاى الحصلات بحيث ترص بجانب بعضها في الصينية .
- ٤ - يسخن مقدار من سمن ويصب على الكفاة ويرج الصينية في الفرن المتوسط بحررة حتى يجمر بونها .
- ٥ - يصفى من سمن ثم يسقى بالشراب البارد ويررد حتى تبرد تماماً وتقطع اصابع ويقدم .

أصابع الكفاة

المقادير :

مكسرات مقشرة للحشو
ملعقة سكر - فانيليا

$\frac{1}{2}$ كيلو كفاة مدرجة
 $\frac{1}{2}$ كيلو سمن
 $\frac{1}{2}$ مقدار من شراب الساق

لطريقة

- ١ - يؤخذ حصه من الكفاة ويغرد على المبددة وساوي (يعطى باقي المقدار لكي لا ينف) .
- ٢ - يوضع مقدار معلقة من الحشو على طرف الحصلة المقروءه ويسف كالأصبع ثم يقصع بفصله عن باقي حصه ويوضع في صنية مدبوة جيداً تاسمن بشرط ألا يلامس الحرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تحصه بحصه ثم بعض بقوطة منبه بالماء معصورة حتى لا تحف) .

٣ - بكرر العملية حتى تنهت الحصلة ويضع الأصابع في انصبه بحوار بعضها تمام

٤ - تكرر العملية حتى ينتهي مقدار *

٥ - يقدح مقدار لسم ويرش على الأصابع وترج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها

٦ - توضع الأصابع على مصفاة نصفية اسم ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهر المصفاة لتخلص من الماء بسرعة (وذلك حتى تطرى) *

٧ - تسمى الأصابع بالشرب بعد سارد ويرث جنى برب وتقدم

صبيحة الكفاية الحمراء (تورتة الكفاية)

المقادير :

١ كوب كريما	١/٢ كيلو كفاية
١/٢ مقدار من الشراب	١/٢ كوب ماء معني
مكسرات	٤ ملاعق سمن
	٢ ملعقة سكر

الطريقة :

١ - يقطع الكفاية بالسكين قطع صغيرة ثم يوضع في طاسة وتحمى بالسمن حتى يحمر ثم ترفع من على النار *

٢ - يوضع الكفاية الحمراء في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء معني لتخلص من انكهية الزائدة من المادة الدهنية حتى يصبح الكفاية طرية *

٣ - تصفى من الماء تماما ويسقى بالشراب وتثري حتى يثرب ثم تحفظ بالمكسرات

٤ - يوضع في انقلب (قالب دنا) حتى تأخذ شكل المورية ثم يصب في طبق مسور وقد يوضع في وسط لعلب قطع من الموز ثم تعطى بالكريمة *

القطايف المحشوة بالمكسرات

المقادير :

مكسرات محمصة ومقرية	١/٢ كيلو قطايف
٢ ملعقة سكر سنترهش	٢ ملعقة سمن أو زيت ستجمير
١ ملعقة ماء ورد	مقدار من الشراب

الطريقة :

١ - بعد نجشور باصافه السكر بمكسرات ثم تصفاة ملععة ماء فانييا او ملعقة ماء ورد *

٢ - يحمى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم يدهن لجوف بالماء

٣ - ينقل لوحدة مع يضغط على الأطراف ثم تسمى في السمن أو الزيت حتى تحمر

٤ - تسقى بالشراب وهي ساخنة وقد يرش بجوز ايهب ليشور ويقدم

القطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



المقادير :

- | | |
|---|-------------------------|
| ١ | كوب قماطيف صغيرة |
| ٢ | ملعقة سمن أو زيت لتجمير |
| | مقدار من الشراب |
| | كريمة أو كستردة |

الطريقة :

- ١ - تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم ثقّل بإصبع .
- ٢ - تحمر في السمن أو الزيت ثم تشلّ ويسقى بالشراب البارد
- ٣ - تجنى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردية وتقدم .

قمر الدين المطبوخ

المقادير :

- | | |
|---|----------------------------------|
| ١ | ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد |
| ٢ | كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام |
| ٣ | ٣ ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد |
| ٤ | ٦ ملاعق كبيرة سكر |
| | يسحق مفروم |

الطريقة :

- ١ - يفكك النشا في قليل من الماء البارد
- ٢ - يعلّى قمر الدين ويغلى بالسكر مع انقلاب الحدة ثم يضاف إليه نشأ مع التقليب المستمر
- ٣ - يرفع على النار ويضاف الزبيب أو سدى العروم ويترك على النار حتى مدة ٢ - ٥ دقيقة حتى يصبح النشا وبذلك باختفاء طعمه .
- ٤ - يرفع من على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب في أطباق عويطة أو كاسات من البور سينه بالماء البارد وتترك تماما . وقد يجمن الوجه من الحبات من الكزبر اسكر أو لسحق المحمص
- ٥ - توضع في لثلاجة الى حين التقديم .

أصابع زينب

المقادير :

قطعة حمير بيرة بعجم عيب الجمل

¼ كيلو دقيق

½ كوب سمن مقدوح أو رند

¼ كيلو سميط مسبوسة ناعم

¼ كوب ماء دافئ

شراب سكرى مثل شراب مكافاة

¼ ملعقة سكر

ریت لتحمير

¼ سمعة فليلك

الطريقة :

- ١ - مدك الحميرة في سبطانية حتى نسيل ثم تصاف إليها كوب ماء دافئ مع ستمرار التقليد
- ٢ - يوضع بدقيق في سبطانة متسعة ويصب عليه السمن مقدوح ويقلب جيدا
- ٣ - تصاف بحمير بدقيق ولسمن ثم يضاف الماء الدافئ تدريجيا اذا لزم الأمر مع سمن جيدا مايد
- ٤ - يورع سمن بمخمرة (مثل طريقة سمن لكفل ويدرث مدة ساعة سحر
- ٥ - تشكل من البعجية أصابع ويمرر كل اصبع على ظهر مشرة لتحميلها بحيث يظهر كالاصبع المقط
- ٥ - يقدح الريب وتلقى فيه الاصابع حتى يحمرا لونها ثم ينش وسقى بالشراب اصدار المضاف اليه الفاسند
- ٦ - ترص الاصابع في طبق من النور وتقدم باردة *
- ٧ - يمكن ضاهه شرير تقانة للعينة دال وجد لحسين طعمها *

أم علي

المقادير :

١ كرو، سمن ستمير

¼ كيلو جلاش مدارح

مكسرات مقرية

¼ كيلو سكر بلنجية

مقدار من الريب

¼ كيلو سمن

الطريقة :

- ١ - يقطع جلاش الى احرء حسب شكل بطانية او الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص اسعر الزائد
- ٢ - يرص نصف مقدار الجلاش بحمير في صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم يوضع مكسرات والريب ثم يغطى بالنصف الثاني من الجلاش *
- ٣ - سحر اليبس ويجلى بالسكر ثم تصاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا *
- ٤ - سحر البصينة حوالي ¼ ساعة ثم تخرج هي من منوسعد الحارة حتى يحمرا لونها وقد تصاف فليلك من اسن
- ٤ - يخل خروج البصينة من الفرن *
- ٤ - يخدم دال في العوالب كما هي أو تجمل البصينة بورق شفاف مشرشر

لقمة القاضي

المقادير :

- ١ كوب دقيق
- ١ ملعقة كبيرة سكر ستريفيش
- ماء دافئ سحج
- زيت للدهن
- ١ كوب بطاطس مسبوقة ومهروسة (قد يستعفى عنها)
- ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور
- قطعة من خميرة اسيرة في حجم عين الحمل
- ١ ملعقة كبيرة من عرق الحلاوة
- بزر ملح
- مقدار من الشراب / شراب بحوى الشرعية

طريقة :

- ١ - نضع الخميرة بملعقة سكر حتى نسل مع اصابعه نصف كوب ماء دافئ ونترك لخمير .
- ٢ - ينقع عرق الحلاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى .
- ٣ - نحض الدقيق مع الملح ثم نعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفي حالة استعمال البطاطس نضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم نعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة .
- ٤ - نحض الدقيق عجينة لينة نواعي سلطانية أو نضاف ماء دافئ اذا احتاج الامر .
- ٥ - يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب في ماء بارد حتى تتكون رعة ، ويؤخذ هذه الرعة ونضاف في عجينة ونحرق جيدا باليد لنورج خميرة وادجال لهواء ويستمر في حقو بعصاة حتى يترك جدار لسلطانية بسهولة ثم نترك في مكان دافئ لخمير .
- ٦ - يؤخذ عصاة عجينة باليد اليسرى ونعرف بملعقة صغيرة من هوة ريب باليد اليمنى ونضع قطعة بعصاة للصغيرة في ريب الخمير اعزير وهكذا حتى نحرق الوجبات ونشغل من ريب .
- ٧ - نسقى بالشراب البارد ثم نرش من الشراب ونضع في مصفاة لنخلص من شراب لرائد .
- ٨ - نضع في طبق من المنور وترش بجوز الهند المبشور .

صينية قرع العسل

المقادير :

- ١ كيلو قرع غسل امتامبولي
- ٢ ملاعق ريب
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند أو جوز مفري
- ٢ ملعقة كبيرة سكر ستريفيش
- ١ ملعقة صغيرة ماء ورد
- ١ كيلو سكر ستريفيش
- ١ كوب ماء
- ١ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم

صلصه بدماء مكوّنه من

- ٢ كوب لبن
٢ ملعقة كبيرة سمن
٢ ملعقة كبيرة دقيق
سكر لبحية اصلصه
٢ بيضة
١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

- ١ - يفرم القرع ونقطع ثم نضع على ماء مع السكر والماء ونرفع على نار هادئة حتى يصبح ثم نحضر مصفاة للتخلص من السائل .
- ٢ - نضع الصلصة انصماء وذلك نوضع سمن في ادء ثم نضاف اليها الدقيق ويرفعها على النار حتى يصغر ثم نحسب لبن بسكر ويصب على الدقيق ويرفع على النار حتى يعطى قوامه .
- ٣ - ليبرد هيلال ثم نضاف انصص بعد حقه واصابه الفانيليا مع تقليب
- ٤ - نخلط مقدار الحشو مع بعضها ونضاف سكرع انصاص كما نضاف نصف مقدار الصلصة ليعطى ونعيد الخليط جيد .
- ٥ - ندهن بصنية بالسمن ونصب فيها حيط نرفع ثم نحسب بالصلصة ليعطى استيقه حسب بعضي نوحه تماما ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزيت
- ٥ - يترج في افرن حتى ينضج ثم يقدم اما ساخنا او باردا .

صينية البقلالة

المقادير :

- ١ كيلو جلاش حاريج
مقدار من المكسرات المفروية مع
ثلاث ملاعق سكر سنترهيش
مقدار من لشراب
ماء ورد أو زهر
١ كوب سمن

الطريقة :

- ١ - ندهن صينية متوسطه احجم بالسمن لسائل دهن جيداً .
- ٢ - بعد انحشو ثم نضاف بيه لسكر وماء ورد ويقلوا جيداً
- ٣ - يوضع نصف الجلاش بحيث يعطى قاع الصينية ثم بورع عليه لحشو بالنساي ثم يعطى بالنصف الثاني من الجلاش .
- ٤ - نقطع اما مثلثات أو مربعات حسب ماويه
- ٥ - يفرج اسمن ونصب على انصيبه وهو ساخن ثم نرج انصبة في فرن متوسط بحراره حتى تنضج
- ٦ - تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقب وتقدم .

كرات عين الجمل والبالح

المقادير :

- ٢١ كوب عين جمل مفروى أو فوس سودى مفروى
كوب سكر
١ كيلو زبد بدون ملح
١ ملعقة قرفة
دقيق بلعس حسب الحاجة
كوب عذوة مفروية

طريقة

- ١ - نضع زبد مع سكر جيداً ثم نضاف عذوة وعين سمن والقرفة وعين من الدقيق
- ٢ - نخلط على شكل كور ونفرج حتى صاع مدهون وترج في افرن حتى تنضج
- ٣ - نخرجها من افرن ونضع زبد سكر سوبه وتقدم

صينية البقاوة (التمرة)

المقادير :

١ كيلو جلاش	سحشو
١ كوب سمن	٢ كوب لبن
٢ كوب شراب	٢ ملعقة نشا
	١ ملعقة زبد أو سمن أو قشدة
	١ ملعقة جوز هند مبشور أو مكسرات مغرية
	١ ملعقة ماء ورد

الطريقة :

١ - يتم اعداد العشو كالآتي

١ - يذاب النشا في قليل من اللبن البارد .

ب - يوضع باقي اللبن على النار حتى يعنى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قوامه .

ج - يعاد على النار مدة دقيقة حتى يبيض النشا تماما وتضاف في أثناء ذلك ملععة الزبد أو قشدة

د - يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر أو ماء ورد أو فانيليا

٢ - تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا خيدا ، بالسمن ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوي في صينية .

٣ - يوضع العشو الساخن عمله ويفرد على سطح الجلاش ثم يوضع النصف الثاني من الجلاش بحيث يغطي لصينية تماما .

٤ - تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مفعوفا وترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج

٥ - تسقى بالشراب البارد وقد يرش ايوخه بملعقة من حور الهند المبشور أو المكسرات المغرية .

عش العصفور

المقادير :

١ كوب سمن سايب
١ كيلو جلاش
٤ ملاعق كبيرة مكسرات (بندق محمص مغري أو قستق مغري) أو جوز هند مبشور
مقدار من الشراب

الطريقة :

١ - تؤخذ ورقة جلاش وتشى نصعين ، وتلف كالسجارة على يد ملعقة خشب أو ما يمثلها ، ويبدأ باللف من اسفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حواشي بوصة بدور لاف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات للمستعملة أي التجميل .

٢ - يضغط على الورقة المنفوفة من أعلى الى أسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على تكماشها ، ثم تدرع الورقة باجنراس ومحاط على انكماشها وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسمها مسدود) .

- ٢ - توضع في صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية بجميع أوراق الخلاش على أن توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد في المحافظة على شكلها .
- ٣ - يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم يحبر في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها .
- ٤ - تصفى من السمن وتوضع في الشراب الساخن حتى تتشرب تماماً ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد تماماً .
- ٥ - يملأ وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو حور الهند ، وترص بنظام في طبق من البنور .

ككل واشكر

المقادير :

- ١ كيلو جلاش طازج
- ٤ ملاعق سمن
- ١ ملحشو مقدار من بقر السوداني المحمص المعروف أو المكسرات المفريه أو جوز الهند
- ١ ملعقة ماء ورد
- مقدار الشراب (١ ١/٢ كوب سكر سنديريش) مثل شراب الكنافة
- ١ قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الشراب كما ذكر
- ٢ - يضاف السكر للماء ويوضع على النار بهدئة مع التقليب حتى يذوب السكر .
- ٣ - يضاف عصير الليمون وعب الفانيليا ثم يرفع من على النار ويكشط لريم كلما ظهر .
- ٤ - يرفع الشراب بعيداً عن النار وتضاف اليه اناسلدا أو ماء البورد ويترك ليبرد .
- ٥ - طريقة عمل الصنف
- ٦ - يعد ملحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء البورد
- ٧ - يفرغ من ٣ : ٤ ورقات جلاش .
- ٨ - يوضع ملحشو ويلب بورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى اجزاء صغيرة بطول ٢ سم
- ٩ - تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار لثانية في الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما .
- ١٠ - ترش بقليل من السمن السائل وترج في فرن هادئ حتى يحمر لوجهه ويتنضج .
- ١١ - تسقى بالشراب البارد وترج في طبق وتجعل يحور الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

جاثوه الجلاش بالكستردة

المقادير :

- ١ كبلو جلاش خارج
٢ كوب شراب
٤ ملعقة كبيرة سمن
١ كوب صلصة كستردة (أضربا بصلصات)

الطريقة :

- ١ - يؤتى بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا وتدهن بالسمن بحقة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالاصع .
- ٢ - يرص الواحدات فى صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها دافى مقدار السمن و مزجج فى الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه .
- ٣ - يرفع من الصينية ويسقى بالشراب اسارا ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرع و يقدم كطبق من جاثوه .
- ٤ - يمكن تشكيل جاثوه على شكل مثلثات وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ، ثم توضع ملعقة من كستردة على طرف الجلاش وتلفى بورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون اشكل النهائي على شكل مثلث ، كالصاحب) ثم يرص الواحدات فى لصينية ويمنم العمل كاساسى

شكلمة جوز الهند (١١)

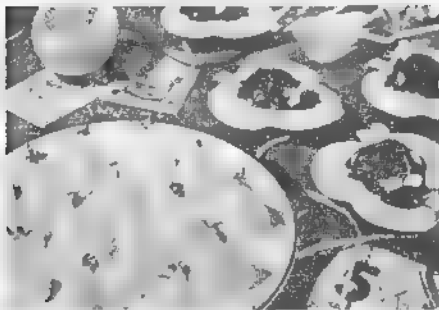
المقادير :

- ٢ كوب جوز هند
١ كوب سكر بودرة
١/٢ كوب سكر
٢ ملعقة صغيرة بيكج بودر
١ بيضة
١/٢ كوب دقيق
مقدار من الشراب (١/٢ كوب سكر + ١/٢ كوب ماء)

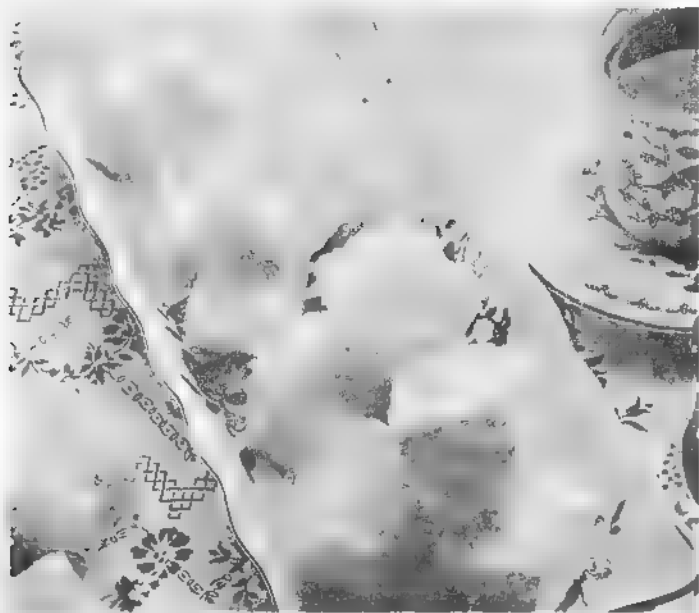
الطريقة :

- ١ - يعد الشراب كالآتى .
- ١ - تصاف بسكر سماء ويرفع على انهار حتى يسيح لسكر تماما
ب - تصاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويرك على انهار حتى يعقد نوعا
د - تصاف لغابيليا ويرك حتى يبرد ويستعمل .
- ٢ - يرب لىص جيدا وتصاف لغابيل ثم تصاف سكر ويرب لجميع جيدا حتى يعلط انقوام .
- ٣ - تصاف جوز هند والدقيق لمخلوط بالجمرة حتى تتكون عينة
- ٤ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب انعجية فى لصينية وتساوى باليد وتزجج فى الفرن حتى تنضج .
- ٥ - يسقى بشراب وهو بارد وفى ساحة ويرك حتى تنضج تماما ثم يقطع

شكلمة جوز الهند



البسيمة



شكلمة جوز الهند (٢)

المقادير :

١ ملعقة سكر	١ كيلو جوز هند مبشور
١ ملعقة سمن	١ علبة صغيره لبن سلة (مكثف محلى)
قشر من ليمون	١ ملعقة زبيب

طريقه :

- ١ - يضاف جوز الهند الى اللبن ويحطط جيدا ثم تصاف الفاسيا .
- ٢ - يدهن صاج بلسمن ثم يطن بالزبيب والسكر .
- ٣ - تشكل وحدات خليط من جوز الهند فى الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمى
- ٤ - ترفع فى فرن متوسط حرارة حتى تنضج (ادة ٥ دقائق) ثم توضع فى طبق معطى بمقرش داسيل وتقدم

البسيسة Coconut Fudge Slices

المقادير :

١ ملعقة صغيره بنكهج بودر	١ كيلو جوز هند مبشور
١ كوب زبيب	١ كيلو سكر
١ كيلو سمن او زبد	١ كيلو لبن

الطريقة :

- ١ - تضع السمن او الزبد على النار حتى يسيح .
- ٢ - يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماماً ويعاد على النار حتى يدوب السكر تماماً .
- ٣ - يرفع من على النار ويترك حتى يبرد .
- ٤ - يضاف البنيكهج بودر على البسيسة ، ويقلب جيداً .
- ٥ - عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والبنكهج المضاف اليه البنيكهج بودر ويقلب الخليط جيداً حتى يتم تمامته .
- ٦ - تدهن صينية بلسمن دهنها جيداً ، ثم يفرغ الخليط السابق حتى يعطى الصينية تماماً
- ٧ - يتم تقطيع الخليط بسكين الى سموسكات وتزج فى الفرن حتى يحمّر الوجه وتنضج (حوالى ١ ساعة) .
- ٨ - ترفع قطع البسيسة من الصينية وترص فى طبق لتقديم .

عيش السرايا (١)

المقادير :

١ رعيه من عيش الاكميك لقطائف (عيش مخصوص)	مقدار من لشراب
٥ ملاعق سكر سنتر عيش	١ ملعقة عصير ليمون
٥ ملاعة كبيرة ماء	٥ كوب ماء
او ٢٠ قطعة سكر	١ كيلو سكر

الطريقة :

- ١ - لعمل شراب يوضع سكر مع الماء على النار حتى يدوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من ان يعقد بشرط الا يكون غليظا جدا .
- ٢ - يحرق السكر كاللبن - يوضع لسكر مع الماء واسيمون وتترك على النار حتى يحمر اى يصير بونه نيرا محمرا ، ويعرف بالكرملة وذلك بتلوين الشراب السابق .
- ٣ - تصب الكرملة بشراب السابق ويصاف القاسية - وللحكم على لون الشراب - توصع قطعة من العجبر وتترك مدة ٥ دقائق فان احمر بونه دل ذلك على ان تكون السليم .
- ٤ - يفسر السطحان العجوى واسفل على لرعيه كذا الجوانب باحتراس بنزع البشرة بصلدة (يقص حنر نايب حتى يسهل تقشير) .
- ٥ - يقطع برعيه بالعرض على هيئة عرض او دوائر رعيه ويكون يقطع بسكين حنر مشرش (يعنى الرعيه ربع مسديرات رعيه نوعا او ثلاث مسديرات عليطة) .
- ٦ - تبنى لأمر ارض بالماء البارد تبنى حبيبة ثم يصب قرص في صينية مستديرة تسعة ثماعا .
- ٧ - يسخن اقرص بالشراب وهو دافىء ويرفع الصينية على نار هادئة ويحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من شراب على اقرص قليلا كلما حجاج لأمر حتى يمشط جيد بالشراب
- ٨ - يقب على طبق ميس بالماء ثم يكرر باقى المقادير وينترك حتى يبرد ويحمل كل عرض بالكرملة او العشده

عيش السرايا (٢)

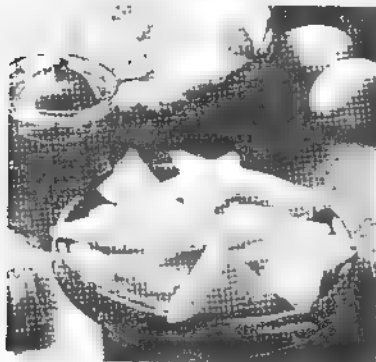
المقادير :

١ رعيه قينو صندوق او رعيه بسكو مصر مقطع	١ مقدار لشراب السابق
كرملة او قشدة	١ مقدار بكرملة لسانة

الطريقة :

- ١ - يقطع الحنر الى شرائح رعيه نوعا في حالة استعمال رعيه الصندوق ، ثم تزال الاجزاء الصلبة ابنى يحدد بكل قطعة اما اذا استعمل رعيه بسكو مصر مقطع فتزال فقط الاجزاء الصلبة
- ٢ - تبنى كل قطعة حنر تبنى حبيبة بالماء وترص في صينية ثم يسقى بقليل من الشراب السابق عنه وهو دافىء ثم يوضع الصينية على النار ويتم حركتها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب على حسب الرغبة بين حين وآخر حتى تنتشر تماما ويحمر بونه . ثم تقلب على طبق ميس بالماء ويترك حتى يبرد - حنر

البغاشة البسيطة



المقادير :

- ١/٢ كيلو دقيق + ذرة ملح
- زيت أو سمسم للتحمير
- ٢ بيضة
- مقدار من الشراب

الطريقة :

- ١ - يحض لدقيق ويضاف منه النصف ثم يعجن بالماء ، يضاف اليه ذرة الملح
- ٢ - يقلب بحض جيداً بالملعة حتى يتكون عجينة متوسطة اللبونة
- ٣ - تقطع الى خمس قطع مساوية وتترك لمدة عشر دقائق
- ٤ - تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق *
- ٥ - توضع اقطع الخمس المفردة فوق بعضها ثم تفرد ابي مسدير واحد كبيراً ويرفع
- ٦ - يقطع قطع متساوية اما مستديرة او على شكل مثلثات
- ٧ - يحمز القطع اما في اسمن او الزيت الغرير ثم تبش وتوضع في مصفاه لتصفية لمادة ادهنية *
- ٨ - يمكن رش قليل من الجبن الرومي المنشور وتقديمها كصنف جانبي مع الحبوب او البطيخ اما اذا اريد تقديمها كطبق حلو فتسقى بشراب (مثل شراب الكافا) وتقدم

البسبوسة (١)

المقادير :

٢ كوب لبن	١ كيلو سميطة
١ كوب سمن	١ ١/٢ كيلو سكر
١/٢ كوب بوديق محمص انصاف	فانيليا او ماء ورد

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٢ كوب ماء كبير + ١/٢ كمية السمن
- ٢ - يضاف باقى السكر على النار ويقلب ويضاف اليه السميطة ونصف مقدار السمن - ويسخن جيدا بالنار مع ملاحظة اضافة قليل من الماء اذا برم الامر *
- ٣ - تدهن صينية بالسمن بعير مقسوح وقد تدهن بالطبخية وحب
- ٤ - تقرد العجينة في الصينية ويوزج في فرن متوسط الحرارة *
- ٥ - عندما يصبح نصف سواء تخرج من الفرن ونقطع بسرعة ونرج في الفرن فورا مع وضع البسبوسة
- ٦ - عند انمام بصجها يضاف اليها الشراب ويمكن رجه في ابرق قليلا بعد ذلك

البسبوسة (٢)

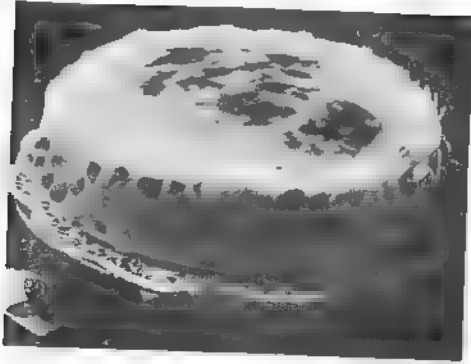
المقادير :

٢ ملعقة كبيرة سمن	٢ كوب دقيق سميطة
١ ملعقة كبيرة طحينه	١ ١/٢ كوب سكر
٢ كوب سكر	١ كوب زبادى
٢ كوب ماء	٢ ملعقه صغيره بيكنج بودر
نور او بوديق	

الطريقة :

- ١ - يدعك السميطة جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويسخن جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادى حتى تصبح عجينة طرية *
- ٢ - تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى بسطح
- ٣ - يقطع مربعات ويوضع في كل مربع ١/٢ بورة او بوديق ونترك لمدة ساعة على الأقل *
- ٤ - نرج في ابرق حتى يصبح ثم ينقى وهي ساخنة بالشراب وهو دافىء - وقد سخن بفرن ثانية لمدة خمس دقائق
- ٥ - طريقة عمل الشراب
- ١ - يوضع السكر مع الماء حتى يذوب ويعنى ثم يضاف اليه ملعقه عصير ليمون ويترك على النار حتى يبعد قليلا (بشر بيكوز اضع من شراب الحمصى لشرقية)
- ٢ - يضاف اليه ملعقه سمن وهو دافىء وكذا ملعقه صغيره ماء ورد
- مُحَوَّلَةٌ - قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند منشور قبل اضافة الزبادى *

فطيرة الربادي

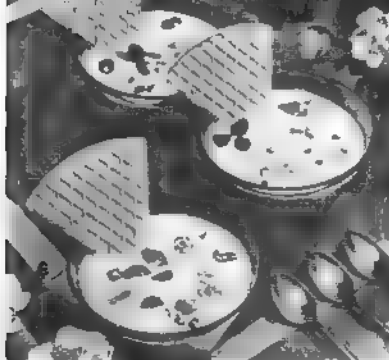


المقادير :

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ٢ بيضة | ١ كوب ربدي |
| $\frac{1}{2}$ ملعقة بيكربونات الصودا | ٢ كوب دقيق |
| مقدار من الشراب | $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة بيكنج بودر |
| ١ ملعقة صغيرة فانيليا | ١ كوب سكر |

لطريقة :

- ١ - يعمل الشراب أولاً ويترك موضع السكر مع ماء على النار حتى يدوب السكر تماماً ثم يضاف عصير الليمون .
- ٢ - يحضرب ربادي مع البيكنج بودر و البيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقرب جيداً حتى يدوب السكر تماماً .
- ٣ - يرب البيض ويضاف الى الحضرب الربدي ثم يضاف الدقيق تدريجاً مع التقليب الحيد .
- ٤ - يدمج ماء الصابون او (قوة الفطير) صغيرة (ثم يصب فيه الخليط ثم يرفع في قعر متوسط الحرارة حتى يمتصج . ويعرف الصبح بعرض سكين داخل الفطيرة هذا حرجب نصفه بل ذلك على نصحها .
- ٥ - يخب الخبز في الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى يخبز تماماً ويترك حتى يبرد تماماً ثم يقطع باليد .



الأرز باللبن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
- أو
- قرعة ناعمة أو مكسرات مفروية

٢ - ملاعق كبيرة أرز مدقوق

٢ - كوب لبن

٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يغلى الأرز بقليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحسب باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف السداب فى اللبن مع التقليب .
- ٣ - يعاد الخليط على النار ابهانة مع لتقليب حتى يصبح الأرز (حوالى عشر دقائق) .
- ٤ - يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد .
- ٥ - يعرف فى الأصناف ويبرد حتى يبرد قليلا ثم يجعل بالقرعة والمكسرات واستسكوت ان وجد .
- ٦ - قد يعمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكنية حتى يصبح كراملة ثم نصب على وجه الأطلاق

المهلبية فى الفرن

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
- مكسرات مفروية

٤ - كوب لبن

٢ - ملاعق كبيرة نشا

٦ - ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

- ١ - يصفى المشا فى قليل من اللبن البارد .
- ٢ - يحلى بأى لبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف النشا السداب مع التقليب اسريع بالمضرب .
- ٣ - يرفع بعيط اسابق على النار فى حلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع لتقليب المستمر مدة ٥ ٧ دقائق حتى يصبح انشبا ويضاف انشبا أو ماء الورد .
- ٤ - تصب فى جبر من ويرش على سطحها قش من السكر البودرة ومقطعة من السمس ويرش فى جبر من يحمر بوجه ثم يبرد ويبرد ويرش فوق بوجه مكسرات المفروية وبعدم

المهلبية بالبلح

المقادير :

نفس المقادير السابقة مع زيادة من ١٥ . ٢٠ بلحة حمراء .

الطريقة :

- ١ - نفس الطريقة السابقة حتى يصبح الشب وتضاف انجاليا
- ٢ - يسلق السج ويهرم ثم تصاف الى المحيط بسايق وبقلب معها
- ٣ - يصب خلط مهنية في كاسات او طبق عميق ويترك حتى يبرد ويحمل الوجه بالأكسرات ويثلج .

المهلبية بالجيلي

المقادير :

- ١ - ماكرو جيلي قر اوله هـ د في ٢ كوب ماء
- ٢ - كوب مهنية كالمسايق عملها .

الطريقة :

- ١ - يوضع مقدار من مهنية بحيث يملأ نصف كأس ويترك في التلاحة حتى تبرد ويحدد
- ٢ - يصب عنها لجلي البارد حتى يملأ كأس ثم يوضع في ثلاجة حتى يجمد لجلي وقد يصب الوجه مع ذلك بوردية من الكريم شانكلي ويقدم مثلجا .

المهلبية بالمستكة

المقادير :

- ١ - ملعقة كبيرة سكر
- ٢ - ملعقة كورن فلور
- ٣ - كوب من
- ٤ - معنفة صغيرة رند
- ٥ - لجنشو وانجمل (قرعة ربيب- جور هند)
- ٦ - عص مستكة

الطريقة :

- ١ - يذاب الكورن فلور في قليل من اللبن اسار د ثم يعلى بقه اللبن ويضاف اليه سكر والمستكة ويبرد .
- ٢ - يصب على خلط اس الكورن فلور المذاب ثم يرفع على اسار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويصف فيه قليل من الجنشو .
- ٣ - يعرف في اطلاق سور ويحمل بالقرعة وجور الهند ويترك تبرد وتقدم .

اللين الزبادي

المقادير :

- ١ - ملعقة صغيرة من لين زبادي (بايت)
- ٢ - كوب لبن

الطريقة :

- ١ - يملأ اللبن مدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعمل مباشرة في لسلاتير او الاكواب المخصصة للزبادي وذلك حسب اللبن يطفئ ومن على ارتفاع .
- ٢ - يخرج لخمسة (ملعقة الزبادي الباي) يقلب من اللبن وتضاف للواشي بدون تقليب وذلك بوضعها من حد حاد حتى لا يتأثر القشرة المكتوبة أثناء صب اللبن .
- ٣ - يوضع الزبادي في صينية بها ماء دافئ وتوضع في مكان دافئ وتعطى ومن يستحسن ان توضع في فرن دافئ - دافئ ناشغال من لمدة خمس دقائق ثم اصفائه (وتوضع انصيفية معطاه وبها اواشي لبن بريش وبركة في افرى)

البسيلة

الطريقة

- ١ - يبق الصمغ ويعمل حديد ويوضع في الماء ويغلى حتى يثقل (يغلى الماء حيث يصل لثلاثة أرباع الماء)
- ٢ - يرفع الماء على نار هادئة لمدة ٦ ساعات حتى يصبح (يغلى الماء حيث يصل لثلاثة أرباع الماء) بسرعة يصبح البسيلة

التقديم

يحق بالسكر ويخدم وقد يضاف له لبن السحار ويحلى لونه بخور هذا مشور والفرقة بعمدة

العاشوراء

المقادير

- | | |
|-------------------|---------------------|
| ٣ كوب قمح مقشور | ٣ كوب ربيب بناني |
| ماء يغطي للتحمية | كوب لوز مقشور مصفى |
| سكر للتحمية | كوب عسل حملي مقشور |
| ٢ ملعقة كبيرة نشا | قرفة مسحوقة |
| | فاينيليا أو ماء ورد |

الطريقة

- ١ - يبق الصمغ المقشور ويغلى بماء قليل من ماء ودعكه بين رجلي يدين ثم يوضع في محلول سكر ويدعك باليد للتخلص من باقى القشور
- ٢ - يغلى القمح جيداً بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رافقا
- ٣ - يوضع في حلة كبيرة ويعطى بالماء ويرفع على نار حتى يصبح ويضاف له مقدار من ماء كافي حتى لا يجف
- ٤ - يضاف نصف المقدار من صمغ القشور للتخلص من قشر الصمغ لاصح
- ٥ - يضاف الباقى من نصفه إلى الماء ويغلى على نصف عسل المصلى
- ٦ - يضاف الزبادى على النار ويرك حتى يغلى مع التفتيح
- ٧ - يضاف له نشا مقشور حديد بالماء البارد ويغلى حديد ويرك حتى يغلى لمدة ٥ دقائق مع التفتيح المستمر
- ٨ - يحق بالسكر حاكميه ويضاف به ماء ورد و يضاف ويكسب مع (اختلاف بكرة) يستعمل

البطاطا بالقرصة والزبيب والكريم شانلى

المقادير :

٢ ملاعق كبيرة زبيب	١ كيلو بطاطا
٢ ملعقة كبيرة نقسماط	٢ بيضة
١ ملعقة صغيره فانيليا	٢ ملعقة سمن
١/٢ كوب كريم شانلى	٢ كوب لبن
سكر بودرة للتغطية	١ ملعقة كبيرة مسحوق قرصة

الطريقة :

- ١ - تغسل البطاطا جيدا وتسلق في كمية صغيرة من الماء على تكفى بغطيتها حتى تنضج .
- ٢ - يدرق قشر البطاطا وتهرش جيدا .
- ٣ - يتم تسييح مقدار السمن في وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تصاف البطاطا المهروسة وتقلب على النار
- ٤ - يحقق لىض ويضاف اليه ملعقة انباتلما ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الحق الجند مع كل اضافة ويجب ان يلاحظ اختفاء البصص تماما عند صفاة الكمية التي تليها وهكذا حتى يندى مقدار البصص
- ٥ - يدهى صينية بالسمن دهننا جيدا ثم تعطى بالنقسماط الباعم .
- ٦ - يحيط زبيب واسكر والقرصة
- ٧ - يوضع نصف مقدار البطاطا في انصبية حتى يعطى انقاع تماما ثم يوضع الحشو ثم يعطى بالنصف الاثاني من كمية البطاطا .
- ٨ - توضع ملعقة سمن على الوجه ثم ترج في اقرن حتى تنضج وتقلب في صق بودر وتترك حتى يبرد تماما ثم تجعل بودرات من الكريم شانلى وتقدم كنورقة .

ككرات البطاطا

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل	٢ ملعقة مكسرات حفرية
ورق سيسي لتقديم	٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة :

- ١ - توضع حماما المسدوقة في سلطانية ويضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة .
- ٢ - يهرس جيدا وتشكل على شكل كرات .
- ٣ - يهرس حرد - على شيكولاتة افورماسييل ويهرس عليها السكر لبودرة ثم يوضع في ورق البليسيه وتقدم .

الفصل الثاني

مشدجات شهية

نقد تطور بغيره المتلحبات في السموات والبحيرة. يجب اصنع لا تقتصر على تقديم الحيلاني و السند
بشكلهم المعروف بل صير. عدة نوع حري مختلفة كما صمد المشدات لا تعني فقط حيلاني و بحر صه
بل اصطب على اصناف كثيرة سحر التلاحة من بترنقل والبروار والاماسه وغيرهم وقد حرموا في هذه
لكناب عدة اصناف مختلفة من هذه المتلحبات كما احترت صنفين من صلاتي دسبل عنهم معروف

چيلاني بالكريمة

القادير :

١	معلقة كبيرة كسندرة مودرة	٢	معلقة ماء لادامه حيلاني
٢	٢ معلقة كبيرة سكر مودرة	٤	كوب كزيم شادني
١	بيضة (بفصل بياضها عن صفارها)	١	معلقة عذيب
١	ورقة حيلاني	٢	كوب نس

الطريقة :

- ١ - نوضع الكسندرة والسكر والقابيا و صفار بيضة في مصف كوب لس ونقدوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا *
- ٢ - نرفع بقية النس على النار حتى يغرب من العليان ثم مصاف على تحيط بسابق و نرفعوا على امدار حتى يعلط قوام كثيف نوعا *
- ٣ - نذاب الحيلاني في ماء ثم مصاف بحدود اسباق مع القليب (نصرب بـنصرف بـكهرباسي) *
- ٤ - نوضع الحيط في الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة
- ٥ - نصرب بـنصاف لنص حيد (مارج) ثم مصاف لنحيط وكذ بـكزيم شادني الى الصلاتي بسابق عمله ونقلب الحيط بـدعة ونرج مرة اخرى في الفريزر حتى يجمد تماما
- ٦ - بدم اجراحه من الفريزر ونضعه في سلاحة نس لنقدم ساعة ثم نعرف في كاسات ونقدم معه النيكوب *

الچيلاني بلبن النسله

لقادير :

١	كوب نس	١	ملعقة كبيرة كسندرة مودرة
١	معه نس مسه	١	ملعقة كبيرة ماء بارد
١	ورقة حيلاني		
١	معلقة كبيرة شوكولاته اذا اريد عمل جزء منها بالشيكولاته		

بطريقة :

١ - تخلط لكستردة لينة بقليل من اسن البارو .

٢ - يلقى باقي الدبس ويصب على الحليب السديق مع التقبب بشدة بمصر صلب .

٣ - مزج الحليب على النار ، مع التقليب حتى يعمى .

٤ - يذوب الجيلاتين ويذاب في ملعقة ماء ، ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ، ويضاف الى الحليب .

٥ - يضاف مع الحليب اسنيد ، ثم يضاف الفانييا ، ويترك حتى يبرد تماما .

٦ - يضاف الى الخليط ويقلب جيد ، ثم يصب في سبطانية ويوضع في الفريزر لمدة ساعتين .

٧ - يتم خراجه من الفريزر ويصرب بالمصرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب في قالب كبير او في قوالب صغيرة (مراعى ان يغطى القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه) ويترك في الفريزر حتى يجمد ، تدار الشلحة بي أقصى سرعة .

الماسية الفاخرة

المقادير :

- ١ كوب عصير فاكهة (عنب او مانجو وعمر وله)
- ٢ : ورقاب من الجيلاتين
- ٣ ملاعق كبيرة سكر سمرهيش
- ٤ كوب ماء

بطريقة :

١ - يذاب الجيلاتين مع ماء على نار هادئة مع التقليب وتذوب اليه السكر حتى يذوب .

٢ - يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الحليب الى الخليط مع التقليب المستمر .

٣ - يصب الخليط جيدا وتصفى الى الماسية ويصب في قالب صلب بالماء وتترك في الفريزر حتى يجمد تماما .

٤ - يقلب القالب بمرر في ماء دافئ ، ثم يسلك الحوائط ويوضع على طبق بور ويجمل بالفاكهة .

الماسية المانجو

المقادير :

- ١ كوب ماء
- ٢٠ جرام جيلاتين (٤ ورقاب تقريبا)
- ١ كوب عصير مانجو
- ٢ ملاعق كبيرة سكر

بطريقه

١ - يجمع حوامل ويذاب في مقدار من الماء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب .

٢ - يضاف عصير المانجو ويعاد تخلط الخليط .

٣ - يصفى الخليط في قالب صلب وقد يضاف اليها عند الضرر نكهتها قطع من المانجو .

٤ - يترك حتى يجمد في الفريزر ، ثم يصفى في طبق بور وتحمل شرائح المانجو .

كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير :

- ١ باكو جيلي مذاق في ٢ كوب ماء
- ٢ كيلو فاكهة مشكلة (موز - تفاح) أو علبة كرز كعبوت
- مقدار من الكستردة مكور من (كوب س - ملعقة كبيرة كستردة بورة - حوالي ثلاثة ملاعق كبيرة سكر - ملعقة صغيرة فانيليا)
- ١ كوب كريمة شانسي + نياض ميصصة مصروب قليل من الكوتشيل

الطريقة :

- ١ - يداب الجيلي مع الماء بوضعها على النار حتى يغلي ثم يترك ليبرد بشرط ألا يتحدد .
- ٢ - تقطع الفاكهة قطعاً صغيرة مناسبة ثم توصلع في اكاسات ثم يصب عليها الجيلي وتوصلع في انثلاجة حتى تحدد .
- ٣ - بعمل كستردة وذلك بإصافه الكستردة في قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اسن اعللى بعد تحليته بالسكر ورقعه على النار مدة ٥ دقائق حتى تنصج .
- ٤ - يضاف نياض البيصه المضروبة الى كوب السكر شانتلي ويحسى بالسكر ويلون باللون لوردي بإصافه لكوتشيل
- ٥ - تصب الكستردة فوق كاسات الجيلي وتترك حتى تبرد تماماً ، ثم تجعل الوجه بالكرام شانتلي اللوردي ووحدات الكرز .

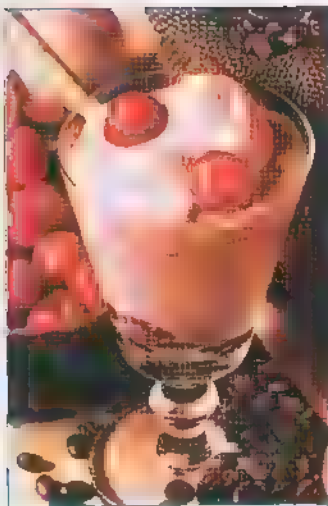
كاسات الجيلي بالفراولة

المقادير :

- ١ باكو جيلي فراولة
- ١ باكو جيبى توت
- فاكهة (فراولة - موز - توت)

الطريقة :

- ١ - يعد الجيلي كل نوع على حدة حسب التعليمات ويترك حتى يبرد .
- ٢ - يصب نصف مقدار الفاكهة في الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيبى الفراولة وتترك حتى تجمد ، ثم توصلع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلي (لنوع انشاسي) وتترك حتى تحدد .
- ٣ - يجعل الوجه بعمل ورد - سكرامة والمكبرات





ب. د. ب. س. ل. م. ا. و. ح. و. ح.

حقائق و خبر

- | | | | |
|----|--|---|----------------------|
| ١ | ياكو كستردة بوردرة {يفصل رائحة البرتقال} | ١ | علبة صغيرة حوخ محفوظ |
| ١ | ياكو جيلي مذاق في ٢ كوب ماء | ١ | معلقة صغيرة فانيلينا |
| ١ | كوب كريم شانتلتي | | سكر للحبية |
| ١٨ | اصبع بستكوت سافويار | | بهاص ٢ بيضة |
| ٣ | كوب لبن | | |

مجلس

- ١ - يوضع الجيلي في الماء ويرفع على اسار حتى يذوب ثم يعاد لخلية وبركة ببرد
- ٢ - تصب قطين من الحلي في القالب (قالب مستدير) ثم يرص قليل من تحوخ في قاع القالب فوق الجيلي وينزك حتى يجمد *
- ٣ - تملأ أصابع البسكوت بالحلي وبرص فوق الجيلي واحده جوار ثنائية حتى يعطى القالب تماما ثم يصب قليل من الحلي في القالب ويترك حتى يجمد *
- ٤ - داب الكسندرية في قليل من اللبن البارد ثم يضاف الى اللبن المعنى وتعاد لتخلية ويرفع على اسار حتى يعلى مع التقلبات المستمر حتى يغلظ ليعيد قليلا *
- ٥ - يرفع من على اسار ويترك ببرد ويصاف فيه الحلي المتبقى ثم تصف الكرم شاتلى مع لتغيب بحقة
- ٦ - يصبر صاف لبيض جيدا ثم تصاف افاينيليا ثم يضاف الى الحليط سابق ويقلب بحقة *
- ٧ - تصب الحصة في القالب وسط البسكوت حتى يملأ القالب تمام ، تقطع اجزاء البسكوت الزائدة عن

١٠. ثم يفرغ الماء من الحوض ويترك الحوض حتى يجف لمدة ٢٤ ساعة

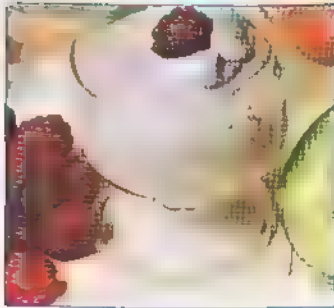
مجموعه : ۱۰۰

مجلس القضاء الاعلى

البافرواز

بافرواز با طعم شکلاته

کريم باهرواز بالنسکولانه



لنباور و عباره عن كريمة انجيزي مضاف اليها بسطة معصه من الحلاتين حتى يمكن تشكيله ونسجه وقد يضاف اليها بعض التخصيبات كالكريمة اللباني بعد حفظه او عصير فاكهة او بوريه التفاحيه وتسمى الباهرواز باسم فاكهة المضاف اليه .

المقادير :

- ٢ ماكو چيني فراولة أو بوب
- ١ كوب كريمة
- معص وحدان من اي فكهه فراولة او عصه
- فاكهة محفوظة

نحوه

- ١ - نضع البافرواز في كوب ماء لكل ماكو ونتركه حتى يبرد
- ٢ - نهرس الفكهه حتى نسمع مع الاحتفاظ بمعص وحدات لتنعيم
- ٣ - نضاف الفكهة الى الحبيبي ونقلب بحبيبه
- ٤ - نضاف الكريمة بحقة حتى يمتزج مع الحبيبه
- ٥ - نصب الخليط في كاسات ونحمل بمعص وحد - من لفاكهة ويوضع في الثلاجة حتى يبرد
- ٥ - يمكن صب الخليط في قالب او في كوب صغيره ثم يوضع في الثلاجة حتى يمتزج مع الحبيبه
- بافرواز لشكولاتة

المقادير :

- ٢ كوب من
- ١ كوب كريمة شملتى
- ٢ ملاعق كبيره كاكور
- ٤ ملاعق ماء لازمة الحلاتين

الطريقة :

- ١ - يعلل اللبن ويحلى بالنسكولا ويضاف اليه لكاكور
- ٢ - يرفع الحلاتين في قنين من الماء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يصفى فوق الخليط المضاف مع التخصيب أثناء الاضافة ويدرك حتى يبرد
- ٣ - نضاف الكريم شملتى الى الخليط نساق بحقه ثم يصب في كوب مثانة بالماء ويوضع في الفريزر حتى يجمد
- ٤ - نقتب وقت التقديم في طبق من لبور (موضع
- ٥ - نقالب في كسروية بها ماء مسخن مسدة نقتبه ثم نقتب بسرعة
- ٥ - يجمع ابوچه بوريه من الكريم شملتى وقد يحمل باى نوع من الفاكهة المسكرة ويقدم متلجا



موسى الشيكولاتة

المقادير :

- ٥ ملاعق شيكولاتة بودرة كورينا
- ٢ بيضة ١ كيو كريم شانلى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة :

- ١ - تدف الشيكولاتة على حمام مائى .
- ٢ - يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة .
- ٢ - يضاف الصفار الى الشيكولاتة وتقلب الخليط جيدا وهو فى حمام مائى ثم تصاف ملعقة للفانيليا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائى .
- ٤ - يصرب بياض البيض جيدا بالصرب حتى يصبح كالماريج ثم يضاف الى الخليط السابق بحفة بعد .
- ٥ - يعرف فى أطباق لتقديم ويجعل بوجه بوردا من انكريم شانلى ويوضع فى ثلاجة حتى يتلج تماما ويقسم .

قالب الكريمة بالكستردة

المقادير :

- ١ كوب كستردة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٤ ملاعق ماء
- ١ كوب كريمة
- ٥ ورقات حيلان
- سكر ناعم

الطريقة :

- ١ - تعجن لكستردة ويضاف اليها الفانيليا .
- ٢ - تداف الحيلان فى الماء ثم يضاف الى الكستردة ويتروك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة وتقلب الحبيبات ويصب فى قالب ثم تظلم ويجعل

موسى الشيكولاتة

المقادير :

- ٤ بيضات
- ٢ ورقات حيلان
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم

طريقة :

- ١ - يفصل صفار عن البياض لكل بيضة وذلك بكمى لبيضة من البياض بظفر السكين أو على حافة السلطانية ثم يوضع البياض فى سلطانية والبياض فى سلطانية أخرى .
- ٢ - يخفق صفار ببيض والسكر حقا جدا حتى يمتد محيط (يمكن استخدام المصرب نكرياننى) .
- ٣ - تداف الشيكولاتة فى قليل من الماء البارد ثم يضاف الى الخليط السابق .
- ٤ - يذاب الحيلان فى قليل من الماء على نار هادئة حتى يسم ثم يضاف الى الخليط السابق مع الخلط حتى يمتد الخليط .
- ٥ - يضاف انكريمة الحبيبات معه ثم يصرب بياض بعض جيدا بالصرب حتى يصبح كالماريج .
- ٦ - يوضع بياض الحيلان ومنتاس كالكريمة فى القالب القانيليا ثم يضافوا محيط .
- ٧ - يصب الخليط فى كاسات أو أطباق بيسور وترك حتى يجمد لمدة ساعتين ثم يجعل الوجه بوردا .

الكريم كرامل



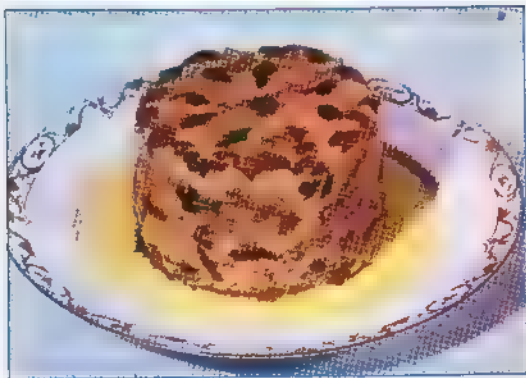
المقادير :

١/٢ كيلو من (٢ كوب)	مقادير بكرمله
٦ بيضات	١/٢ كيلو سكر
١ ملعقة فانيليا	١/٢ كوب ماء
سكر بنحبة	١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل
- ٢ - يعمل للكريمه ونست ناصاعة الماء في سكر ويرفعها على نار حتى يذوب السكر فيصبت بدموع ويقلب حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء معصية
- ٣ - نصب الكرملة في القالب أو القوالب الصغيرة وهي ساخنة ويترك لتعذب أو القوالب تدور بحرط حتى تنرد الكرملة ويجمد ثم ندهي بالغالب أو القوالب من أحد حل ناسمن حديد
- ٤ - نرب المنص قليلاً ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب لطحن حديد مضرب سلك ثم يضاف إليه المنص المعلى
- ٥ - يصفى بمصفاة سلك ثم يصب في القالب بحيث لا يزيد عن ثلاثة أرباعها تعطي بقوا البورق ردة حديد من
- ٦ - يوضع بالقالب أو بالقوالب في صينية به ماء بحيث لا يمس الماء أي أكثر من نصف ارتفاع القالب ثم يدق بصينية على النار مدة عشر دقائق مع استمرر غبار الماء
- ٧ - نوصع الصينية بعد فيها في فرن متوسط حرره لمدة ربع ساعة حتى يصبح مع مرعاة عدم غمر الكرملة أو فكسزده في أثناء وجودها في الفرن وذلك تدوم الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد عذب
- ٨ - بعد خراجها من الفرن نترك حتى يبرد قليلاً ثم يقلب في طبق شور ويوضع في الثلاجة ونفس
- ٩ - نرب بعدد ونه بكرمية حتى يبرد تمام فيجب عدد تقديمه أن يوضع القالب في د حديد
- ١٠ - وجيره حتى تسيل الكرملة ثم يقلب باحتراس ويقدم

بودنج دبلومات



المقادير

فواكه مسكرة مقطعة
صوص ابريكو أو صوص الكستردة

مقدار من مكونات الكريم كراميل
قطع من ابيك مقطعة مكعبات
٢ ملعقة كبيرة زبيب

الطريقة :

- ١ - يتم خلط مكونات ابريك كراميل
- ٢ - بعد قالب كيت مسدود ويدهن بالزبد ثم يرش بفسكر السندريش ثم ترص فيه قطع نيك بالتبادل مع العاكمة المسكرة (مقطعة واربيت حتى يمتلىء القالب بي ثلثيه
- ٣ - يصب خليط الكريم كراميل بحيث يغطي الوجه تماما *
- ٤ - يوضع على النار في حمام مائي حتى يتم الغليان ثم يعطى ابوحة بورق شفاف مدهون سم و يبرج في الفرن في حمام مائي لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختار ان يصح يوضع سكين في انقلب عاذا خرجت نضجة نلت على تمام النصح) *
- ٥ - يقب بطريقة قالب قديم الكريم كراميل وقد تقدم معه صلصة الكستردة أو صلصة ابريكو

بودي كريم فاني

المقادير :

كريم مسكر أو عاكمة للتحميل

مقدار من مكونات الكريم كراميل
١ كوب كريم شانيلي

الطريقة :

- ١ - يتم مزج كريم مسكر أو عاكمة مع بودي كريم فاني في الخلاط الكهربائي حتى يتجانس
- ٢ - يصب الخليط في قوالب بودي كريم فاني ويترك في الثلاجة حتى يتجمد
- ٣ - يتم تقطيع البودي كريم فاني في شرائح رقيقة وتقدم مع صوص الكستردة أو صوص ابريكو

التريثل بالكريمة

المقادير :

- كعكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكويت سافويار
- ١ كيلو فاكهة طازجة مثل الفراولة أو الموز أو
لبرتقال أو علبه فاكهة محفوظة مثل مشمش
قهما
- ٢ كوب كستردة (نظر اباب الأول لفصل الأول)
- ١ كوب كريم شانلى
- ١ كوب عصير برتقال أو الحول سكرى لعلنة
للسعلة

الطريقة :

- ١ - توضع قطع الكعك أو البسكويت فى قاع الكاسات
ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى
أحراء صغيرة -
- ٢ - تغطى طبقة ثانية من الكعك أو ابسكويت بحيث
تغطى وجه الكاسة تماما -
- ٣ - تسمى بمصير لفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما -
- ٤ - تعمن الكستردة وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب
بحيث تغطى وجه الكاسة تماما
- ٥ - تجمل بالكريم شانلى ووجعات من الفاكهة وقد
يرش عليها بعض الكسرات -

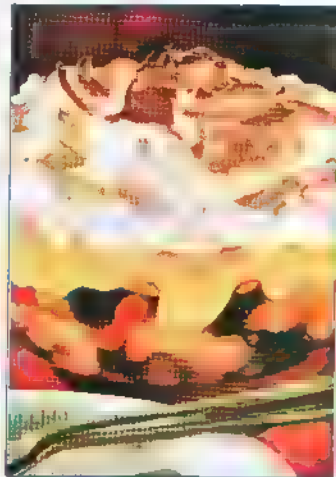
كاسات التريثل بالمارنج

المقادير :

- كالمقادير لمسابقة ولكن يستعنى عن الكريم
شانلى
- بياض ٤ بيضات
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة

- ١ - يتم عمل طبق تريثل بالطريقة لمسابقة ولكن
تتمسك لكاسات بطبق دايوركس -
- ٢ - يصرب بياض البيض حتى يصبح مارنج ثم يحلى
باصفاة قليل من السكر والفانيليا ويصر فى
الكستردة ثم يرح فى مرر متوسط احراء -
- ٣ - يثاقق حتى يصبح المارنج
- ٤ - يثرث يبرد ويثلج



شكّه الصرّونه، اردی سلاطه لفاكهه



ككة الفراولة بالزبادى

المقادير :

١	معقة جيلابى بودرة أو ٣ ورقة جيلاتين	١ ٣	كوب دقيق
١ ٢	كوب كريم شانلى	١ ٢	ملعقة صغيرة سكر بودر
٢	ملعق كبيرة ماء	٢	معقة كبيرة سمن
١ ٢	كيلو فراولة	٢	كوب زبادى
وحدات	مشمش لتجمين	١ ٢	كوب سكر
		٢	بيضة

الطريقة :

- ١ - يحمى السبق مع ابيكج بودر ثم يعم حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر *
- ٢ - يعمى البسيط بالمص ثم يضاف بانيلا وتشكل عجينة
- ٣ - يدهى قالب فلان بالسمن ويطن بالمعينة ويحرم بالشوكة حتى لا يرتفع أثناء البضج
- ٤ - يحرر فى فرن متوسط لحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يبرد حتى يبرد
- ٥ - يداب الجيلاتين فى الماء ويسهولة ادانته يعمى أولا فى قليل من الماء ثم يرفع على اسار *
- ٦ - يقطع ثلاثة ارباع كمية الفراولة وتضاف اليها الزبادى بعد حفرة وتطلىه بالسكر ثم تصاف اليه بكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل *
- ٧ - يصب الجيلاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع لتقريب بحفة وبسرعة *
- ٨ - توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفلان ثم يعمى بالخليط لسابق اعداده (الزبادى والكريمة)
- ٩ - يوضع الغالب فى الثلاجة حتى يجمد ثم يظلب وقت التقديم ويجعم بوردات من الكريم شانلى و شمش و الفراولة *

سلطة الفاكهة

المقادير :

- ١ كيلو فاكهة مموعة أو فاكهة كمبوت قه أو خليط من لائين
- ٢ كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
- كريم شانلى لتجميل (يمكن الاستغناء عنه)

الطريقة :

- ١ - تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعاً مناسبة (كالباح و لمور والكمثرى) أو بفتح وبفصوص وتخرج بدورها كما فى «موايح أو بدوع النواة وابدور كما فى المشمش والوج و كزير *
- ٢ - قد تسقى بصعب سبق بعض انواع الفاكهة كالباح و لوج و لكمثرى اذا كانت غير كاسة النصح
- ٣ - يعمل شراب المحلول اسكرى من (٢ كوب ماء + ١ ٢ كيو سكر + ليمونة) وطريقة عمله فى وضع ال على السكر ويوضع على النار حتى ينصهر السكر ويعنى لده ٥ دقائق ثم يضاف عصير اسمر و س حتى يبرد *
- ٤ - تترتب الفاكهة فى طبق كبير بسور أو كاسات من البور ثم يصب عليها الشراب لبارد ويوضع فى س وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانلى *

الكريم كرامل الاقتصادى

المقادير :

١/ مقدار من الكرملة .	١/ كيلو لبن (٢ كوب)
١/ ملعقة صغيرة عصير ليمون	٢ بيضات
١/ ملعقة كبيرة ماء منقى	١/ ريعف فينو
٤ ملاعق كبيرة ماء سكر	٢ ملاعق سكر سنتر فيش للتحلية
٢/ ملعقة كبيرة ماء	١/ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- ١ - يتم عمل الكرملة أولا ، وذلك بوضع اسكر والماء على النار حتى يذوب السكر فنصاف عصير الليمون ويعاد على النار حتى تصبح كريمة ، ونصاف ملعقة الماء حتى لا تجمد الكرملة .
- ٢ - تصب الكرملة الساخنة في قالب كبير مستدير أو في قوالب صغيرة بحيث تكفى الكمية لمعطية قاع القوالب تماما ، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى يبرد الكرملة وتجمد ثم ندهن جوانب القوالب بالفواكه السمن .
- ٢ - تعمل الكستردة كالآتى
 - ١ - يوضع اللبن في سلطانية ويهني بالسكر .
 - ب - يرب البيض حتى يحتلظ الصفار بانيياض ، ثم يضاف الفانيليا ، ويضاف اى اللبن المحلى بالسكر .
 - ج - يقشر سطح لعيش لغير ثم تنقع اللبابة في اصبط لسابق مدة ساعة ثم يصفى بمحبل سلك ثم يصب في القوالب السابق اعددها بحيث يحتلىء القالب في ثلثيه .
 - د - توضع القوالب في صينية بها ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتحتر بوضعها في فرن هددىء مدة ساعة الى ساعة ونصف حتى تجمد ، مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة .
 - هـ - يختبر انصح يعرس سكين في القالب فاذا اخرجت نظيفة من ذلك على مضجها .
 - ١ - تترك القوالب في مكان بارد ، أو توضع في الثلاجة .
 - ٥ - قبل تقديم مباشرة يوضع القالب في ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب في طبق مسطح ويقدم .

المربات

تُعد المربات دورا هاما في التعددة وفي الاقتصاد الريفي فأصنافها رحيصة ومعدية ومحبوبة عند معظم الناس كما أن عملها وحفظها سهل .

الشروط الواجب مراعاتها لتجاح عمل المربات :

- ١ - اختيار فواكه صالحة وباضجة تماما وكذا سكر نظيفاً ويستعمل أثناء من الناس نظيف سميت الجواب مستدير القاع .
- ٢ - تغلب بملقعة خشب على نار هادئة أولا حتى يدوب السكر ثم بقوى النار وتقلب باستمرار
- ٣ - يدرع الريم كلما ظهر حتى يكون لون المربي رائقا ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسكر .
- ٤ - تعقيم البطمانات واحكام قفلها واحراج ابهواء منها مهائيا عند تعبئتها لأنه يفسدها .
- ٥ - ابعادها عن الماء عقب رفعها من على النار وعدم استعمال ملاعق ملللة في اعدادها .
- ٦ - عقدتها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع .
- ٧ - تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها في مكان جاف معتدل هار .

مربي النارج بالجزر

المقادير :

٢ ملاعق كبيرة عصير ليمون
٢٠ كوب ماء

١ كيلو نارج
٣ كيلو جزر أفرنجي
٣ كيلو سكر

الطريقة :

- ١ - يقطع النارج في ماء يعمره مدة ٢٤ ساعة مع مراعاة تغيير الماء مرتين حالها .
- ٢ - يوضع النارج في ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغلي حوالي ٥ دقائق .
- ٣ - يعمل النارج من ماء السلق (يرمى ماء السلق) ويقطع شرائع رقيقة جدا ويستخلص منه ابودور
- ٤ - يكبس الجزر الأفرنجي بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رقيقة .
- ٥ - يخلط الحرر بالنارج ويضاف اليهما الماء المكمل (٢٠ كوب) ويرفع الحديط على النار حتى ينصح النارج ويزجر وينقص حجم الحديط الى النصف تقريبا .
- ٦ - يضاف السكر ونهضة النار وتقلب المربي باستمرار حتى يدوب السكر تماما (يراعى دوران السكر في هذه العملية ولا تترك المربي) .
- ٧ - يضاف عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ويذاعى استمرار التقليب حتى تنصح المربي ، ثم يـ
- ٨ - أحد جزء بسيط منها ويوضعه في طبق وتركه حتى يبرد ثم تحريكه بعد ذلك فاما ظهر على سطح جزء
- ٩ - واضح ذلك على تمام النصيح .

- ٨ - تساهى برطمايات حافة بظفة معقمة حتى جاعتها المرعى عقب رفعها من على النار مباشرة .
- ٩ - يمشق قنين من الشمع الأبيض ويصهر على حمام مائي ، أى يوضع الشمع فى إناء ويوضع الإناء الجوى على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النار وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة للاشتعال أثناء انصهاره .
- ١٠ - يعض ورق رسة الى مسديرات قطرها يساوى قطر عطاء لبرطمان ويضعه فى الشمع ثم يوضع فوق المرعى وذلك حتى لا يتسرب الهواء إليها فيفسدها .
- ١١ - يقلل لبرطمان جيداً عطاءه احدث ثم يصف من خارج بحفرة مسطحة بالماء الدائم ويجفف ويحصى عليه التسيكيت

مرج الفراولة

المقادير :

١ ½ كيلو فراولة
١ ½ كيلو سكر سنتر فيش

الطريقة :

- ١ - تغسل الفراولة جيداً وتترع منها الأعناق الخضراء .
- ٢ - يوضع فى وعاء من الصينى فى صنقات متساوية مع نصف السكر وتترك ليل يوم القاسى فى الثلاجة .
- ٣ - نمشل لمرأوبة ويؤخذ ابشر اسود يتبقى من السكر دون دواب ويضاف اليه باقى السكر (النصف نقاسى) ويرفع على نار هادئة مع تقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون ويبرع اريم كلما ظهر .
- ٤ - يضاف لمرأوبة وتترك المرعى على النار مع التقلب ١ ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق ذكرها . وقد تلون المرعى بإضافة قليل من الكوتشيل .
- ٥ - يعض بالطريقة السابق شرحها
- (تصعب مرعى الشمعش والبرقوق و لحوج بنفس الطريقة)

مرج التين

المقادير :

١ كيلو تين برشومى
١ ½ كيلو سكر سنتر فيش
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يعض لندر ويقتنر ثم يقصع حلقات أو قصع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبادل مع التين ويترك مدة ٢٠ ساعة .
- ٢ - يرفع على نار هادئة مع التقلب حتى يدوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقوى النار وتترك المرعى تطفئ على النار مع تقليب وترع اريم كلما ظهر .
- ٣ - يعرف صبح المرعى وتعض بالطريقة السابق شرحها .

- ٣ - يوضع السكر مع البرتقال في اناء باستبان ويترك مدة حتى يتصفي لسانل .
- ٤ - يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير لليمون
- ٥ - يمرغ الزيم كلما ظهر ويسدسمر في التقليل حتى يصبح المرى ونمسا .
- ٦ - يحتبر كما ذكر في الطريقة السابقة .

مرحب المشمش

المقادير :

- ١ كيلو مشمش طازج
٤ فناجين سكر صنفريش
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقة :

- ١ - يمسبل المشمش وينزع النوى .
- ٢ - يوضع مع نصف مقدار السكر في طبقات متباعدة لليوم التالي .
- ٣ - يشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر . أى النصف الناسى .
- ٤ - يرفع على نار هادئة مع التقليل حتى ينوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل .
- ٥ - يضاف عصير الليمون ويبرع الزيم كلما ظهر .
- ٦ - يضاف المشمش ويترك المرى على النار مع التقليل من ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى يوضح .
- ٧ - يختبر البضج بأخذ جزء منها وتركه في طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم يميل الطبق يمئة ويسرة فادا ظهر عشاء واضح على سطح المرى بل لك على وجوب رفعها من على النار .
- ٨ - تمبا بعد رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة .
- ٩ - تغفل البرطمانات قفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المرى وتحفظ في مكان هار وبارد .

مرحب البرتقال

المقادير :

- ١ كيلو برتقال
١ كوب سكر
٤ كوب ماء للسلق
عصير ٢ ليمونة

الطريقة :

- ١ - يمسبل البرتقال ويسلق في ماء يعمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من دة العليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال .
- ٢ - يمسبل البرتقال على النار بعد عمره بماء جديد ويترك على النار حتى يتضح .
- ٣ - يشل من ماء السلق ويحفظ بهذا الماء .
- ٤ - يصفى البرتقال مرة أخرى ويترك لتستخرج منه البذور .

- ٥ - يتم فرمة بفرمة السحم ويصاف منه أربعة أكواب من ماء الذي سبق الاخذ منه
٦ - يضاف السكر ويوضع اضبط على النار لهدئة مع التقليب المستمر حتى سوب السكر ثم يضاف اليه عصير الليمون *
٧ - تقوى النار مع التقليب المستمر ويدرج الزيم كلما ظهر *
٨ - تمدر المري من ان لآخر بأحد جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، هذا منهر بوصوح عشاء على سطحها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار *
٩ - تمبا حال رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة مغطاة ، وتعطى ويلصق عليها البيكيت باسمها وتحفظ في مكان جاف هاد بارد *

مربي اليوسفي والبرتقال

المقادير :

- ١ كيلو برتقال بسة
١ كيلو يوسفي
١ كيلو سكر
١ ملعقة عصير ليمون

طريقة :

- ١ - يغسل البرتقال واليوسفي غسلا جيدا *
٢ - يسلق البرتقال واليوسفي في الماء بحيث يعمره الماء تمام لمدة عشر دقائق ثم يصفى *
٣ - نعاد سفة مرة ثانية حتى يصح تمام ثم يرفع البرتقال واليوسفي من ماء السلق وتراا ابدور ثم يفرم جيدا مع الاحتفاظ بعصير الناتج أثناء الفرغ *
٤ - يضاف لسكر على العصير ويقلب حتى يدوب لسكر تماما ثم يضاف بهم البرتقال و يوسفي المعلوم *
٥ - يرفع الصمغ على نار هادئة حتى يصح المري مع برع لريم كلما ظهر *
٦ - يضاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون على المري ونترك على النار مدة خمس دقائق *
٧ - تمبا هي برطمانات مغطاة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها اسي ما هل جافتها بمقدار نصف بوصة *
٨ - يحتبر صمغ المري بان يوضع قليل منها على طبق نظيف ويترك حتى يبرد ويترك خمس دقائق مادا حافظت على قوامها وانكشئت دل ذلك على عدم الصمغ وتمبا كما سبق شرحه

لغات قمر الدين

المقادير

- ١ حرام سروب اصوديوم
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر
١ حرام صمغ حمر

طريقة

- ١ - غسل شمش جيد وسرع منه انوى يوضع على النار حتى يبرى ثم يرفع من فوق النار ويصفى
٢ - مع صافة السكر ويترك حتى يعلو حد ثم يضاف ملح بليمون و يضاف في ملعقة صغيرة ماء ويرت
٣ - مع من فوق النار ويضاف انبيكرووات ويقلب بالمعلقة ثم المزوات ويقت
٤ - مع صمغ وتريرة من المرومكا و لرحام ودهن زيت الربي و يصب الخبط عيب - و - و - و
٥ - مع بعض نضعة شمس منه يام الى ان يجف ثم يلف في قطعة ورق سود -

السسمية

المقادير

- $\frac{1}{2}$ كيلو سمسم ($\frac{1}{4}$ كوب)
 $\frac{1}{8}$ كيلو سكر ستريش (أو مأكية)
 ملعقة كبيرة من الزيت
 ملعقة صغيرة بنون
 ورق سولوفان للتغليف
 قليل من الماء البارد

الطريقة

- 1 - يحمص السمسم نخبها حفيها بعد تنظيفة
- 2 - يوصع السكر في ماء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الحيد حتى يدوب السكر
- 3 - يضاف عصير الليمون . ويرفع الاناء على النار ويسمر التقليب حتى يتحول باللون الذهبي ويدخل في عملية اكتمله . ثم يضاف قليل من الماء بارد لوقف عملية التكرمل . مع التقليب . ثم يضاف السمسم مع التقليب بحدة حتى يختلط تماما
- 4 - تدهن راحة بالرب . ويصب عليها الخليط ويعرد . حتى يصير سمكه 1 سم بواسطة مردانة مدهونة بالرب ويرك حتى يدهأ
- 5 - مقطع وهو دافئ الى اشكال مخرقة مثل لدوائر أو المربعات أو الاضلاع . ثم تغلف بورق سولوفان أو توصع في علبة محكمة الغطاء .

الفولية

المقادير

- $\frac{1}{2}$ كيلو فول سوداني مقشر بدون ملح
 $\frac{1}{2}$ كيلو سكر ستريش
 قليل من الماء
 ملعقة كبيرة زيت
 ملعقة عصير ليمون

الطريقة

نفس طريقه عمل السسمية غير انه يحمص الفول السوداني قبل اضافة الى الخليط

إن يستند عميد نظري أبحاث الأهمية خاصة بالنسبة لربة بيت وند أن إعداد الطعام وطهيها يسبقون من ربة منزل المصنف الأول من نوعها وخاصة به منزل الصخرة إلى لا يعتمد على الأطعمة الحاضرة أو غلته، أو يجلوطة وكذلك يفتحان بدرس نوسان بنى بسند عمية نظري طعام حداث موقر لربة البيت الصرية بتحد لكثير الوقت الطويل بنى بنفسه على هذا العمل خاصة وبه عمل بتكرار يومي وبينها يعمونه مؤر استعماله حداث بحد إلى تكاد وتعدك بتفكيره وسائل كثيره لتبسط عمية نظري نفسها

- جاءت كل معصية الحرة في انطوى الى يمين (السمع) عيب
 يصم فانه الطعام يؤول الى جدار بنائى لا يصدق مع معصية واحد لا ينجى عن كثير من صف واحد
 محب - الى عريف حركته فمثلا لا يجمع قائمة طعام في حده بين الفصويب البصر ووجش ووزي
 عيب و لكرت لا كل معصية يستعوي وقت طويلا على اعداد و يمكن تربية المنزى عن طريق محاريب
 بصفة اده بخصيب انى يستل ويستعد أى طريقة من طرق عدد صفم وبذلك يستحسن دريفيت
 ، معك بكثر من بوقت واجيد مع ملاحظة به لا يمكن معصية طريقة خاصة بصفة - - - -
 - - - - - على كل رة عيب يصبو بخصيب بصفة لظروعا بخاصة مع ان اسويبا انش في بي عيب من
 - - - - - يستعد وقت طويلا راد لا يصدق على طرق انطوى المستعدة كسبب



لطيف الحديث

- تنظيم المصنع بالطريقة التي توفر مجهر الوقت لزمه شغل ولقد اهتم بقانون دراسة الجهد الذي يبذل في كل من المصنع وحيد في عام محددة فعملاً عند انقضاء و بعدة و بعدة .
 واستخدم لذلك سبيل كبير بقدر ما عدد محضرات في تركيبه اليه اليه في المصنع وقسم هذه محضرات حسب سكرات خط * في مصنع يمكن رسم خريطة رصعة بمحركات في الهند في مصنع فمصنع منها مثلاً عدد موحدة في حده يستغرق بمحركات صوبها يصل في بعض الاحيان الى ٩ مئة و ساجد سحر بعددلات في ترتيبها في احجرة انطوى يمكن حصارها في نصف هذه المسافة

١- تنظيم المصنع على تبسيط عملية الطهي :

يبيع تنظيم لمطبخ عاده الاشكال الاربعة الآتية

- ١ - شكل شريط وفيه توضع لأجهزة ووحدات العمل (لحوص الوقت ادواليه ١٠٠ الح) مرصوصة في جانب واحد من أحد جدران المطبخ *
- ٢ - شكل متو ربيي وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في صعي منواريين بجانب حائطين متو ربيي
- ٣ - شكل حرف L وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل على شكل زاوية قائمة بحيث تشغل جدارين متجاورين
- ٤ - شكل حرف U وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في شدة دائره بحيث تشغل ثلاث جدران من المطبخ *

وقد صوبت الحركة أثناء اعداد وحة طعام معينة لاربعة اشخاص في كل من المطابخ الأربعة و عين انه تحت الظروف في احريب فيها الحجرة كان يعمل في المطبخ المنظم على شكل U ايضاها يليها المطبخ المنظم على شكل متواريين فقد استغرق اعداد الوحة في مصنع المنظم على شكل L ٣٥ دقيقة بينما استغرق اعدادها في المطبخ المنظم على شكل شريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٢ خطوة في المطبخ المنظم على شكل U و ٢٦٨ خطوة في مصنع المنظم على شكل L و ٤٥٤ خطوة في مصنع المنظم على شكل شريط في حين ان المطبخ المنظم على شكل متواريين قلب فيه الحركة *

وقد لوحظ ان معظم بتحركات تتم بين مكان بطهي و لحوص ثم بين لحوص ومكان حفظ الاملاق ، ثم بين مكان الاضاق والمائدة و ستغرق الموعود عند اللحوص معظم الوقت في المطبخ الاربعة *

لذلك في هذه الحالة يجب ان يكون

- ١ - يستحسن ان يكون مكان الطهي قريباً من اللحوص نسبياً
- ٢ - ان تكون منصده بجهاز لحوصات قريبة من اللحوص ومكان بطهي
- ٣ - ان يكون مكان حفظ الاضاق ملاصقا للحوص *
- ٤ - ان يكون مكان حفظ غلب الملح ولزائل واسمن * الخ قريب من مكان الطهي *
- ٥ - مراعاة المسافة بين مكان لطهي و مثلاًة الكهربائيه اهم منها بين المثلاًة واللحوص
- * يستحسن وجود منصدة صغيره لجوار المثلاًة أثناء اعداد الوجبات

وهذه الدرسات هي أسس تبسيط العمل باليد حيث 'به' أنكرت طرقا جديدة للعمل وأدخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتبسيط عملها هي أسس - وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال تحسين وقد يكون الاقتصاد في الوقت مباح أحد الطرق لجسده كثيرا ولكن الاقلال من حركه الزائدة ستقتصد حتما في جهد الذي يبذله - وتصنيف الدفاس القوية المتوفرة من لقيام بعدد من الاعمال الأخرى المصوبة -

كما أن مباح مبادئ لعمل الجديدة ومحاولة تطبيق السلام أو صاع كل ربة بيت - تريد من رعاها هي العمل - وجعل أفراد الأسرة داعمي بحث عن أحدث الطرق لتبسيط العمل - وتقليل الجهد ليصبح لعمل أكثر متعة .

أما بالنسبة لتحجيرات المطبخ فإن ارتفاع ومساحة مستطحات العمل فيه تتحدد بعدا لذاتي

١ - طول ربة البيت أو بقعة بالعمل ومن ستوردي عملها و بقعة و وهي خالصة

٢ - نوع وكمية العمل الذي سيؤدي على هذه المسطحات .

٣ - عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة في العمل .

كما أن لأصاءه الطبيعية أو اصداغية للمطبخ لب أهمية خاصة من ضوء اسباطع من الشمس أو انصابغ كهربائية يؤثر في بنظر وتصيق به بقوسا - وكذلك الحال - بم يكن الضوء كافيا . - فإنه في حالة الضوء الشديد والصور اصعب سوء قوة الانبعاث - ونصف نصف بدب شططا وميلنا إلى لعمل هذا فضلا عما يقع أحبنا من الحوادث - وينتج اصاءه اصبح اصاءه صحبة على حجم المطبخ - ولون طلاء جدرانها ونظامه - وعموما يجب أن تكون الاصاءة كافية

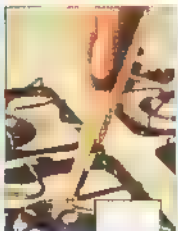
أما المطبخ فكبير فلابد أن يكون به أكثر من مصدر للأصاء - وبسبب وفقا لفقو عد الجديدة هي كل اصاءة حسنة - على أن يكون المصدر الأول من مصباح يبنى من وسط سقف المطبخ لأصاءه المطبخ كله ، وخاصة الدواليب العليا - ثم مصباحان جدران واحد فوق كل جانب من جانبي الخوص وبسبب لأصاءة - بخص نفسه والأماكن الجاورة به - وعموما يمكن لاسعانه مصدغ العلو وبسبب ذاب اشكل المستطيل أو الدائري أو المربع في أماكن متباعدة

ترتيب الأدوات المنزلية لتحقيق سهولة استخدامها :

وهذا أمر هام جدا - فهو عرضا أن سيده لا يؤمن بالترتيب - فلابد أن تراعى انظام في ترتيب أدوات المطبخ - فإذا احتجت إلى عسة فضع تحتها عينا فوق كل - لأرفع وفي السليط و بدولات وصيغت وهذا كثير في ذلك وفقت أعصابها لأن انظام على بنار بعين - وفي لنهاية بعد عليه العمل في حجرة طعام

وحسن ترتيب وضع أدوات وحامد - يعمل بقرص وضع الأشياء فربس من سكال الذي تستخدم فيه فعلا كل الصادات الداحة في عينة الطهي بوضع في مكان مرتب من عملها - بحيث تستطيع ربه بيت وهي واقعة أمام بوقد أن تحرب بينها بسهولة ودون حركات كثيرة لا بروب لها - أن تنساو ما تريد من السم وال ملح والفصل - - - - - ويرعى أن تكون الأشياء موضوعة في حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة ليست - ونصف قطرها في مساوون بينها - بحيث لا تصطر أبى لأبناء أو يشعلو قبل كل يد محار صيغى تتحرك فيه أفقيا ورأسيا حركة محتصرة بأقل وقت وجهد - فإن تحطينا هذا - مجال الحظ الضرر بانوضع يصيغى لجسم القائمة بالعمل .

لصنع الكعكة والحلويات ولصنع المصالح الكريمة



لصنع الكعكة

لصنع الكعكة والحلويات



لصنع الكعكة



لصنع الكعكة



الأدوات والأجهزة الحديثة

لقد صحت بطور تصاعدي والكتروني تحديث ظهور العديد من الأدوات والأجهزة التي تساهم في تنمية عمله في بطور منظم و سلس و انظمي و أصبح لدى العاملين في هذا المجال سواء في منزل أو في العمل العامة أو الخاصة في سائر المهام السرعة و البقاء في عدد الأصناف المختلفة من المواد الغذائية كما يساهم في حفظها و حفظ خصائصها و بقاءها بطرقه و طوره حسب الحاجة بخلاف مساهمته في جعل الأغذية فريدة لأجهزة خاصة لتجفيف اللحوم و السجانات المصنوعة من اللحم و غيرها و خلاصات والعديد من الأجهزة و مثل سائر الأجهزة الإلكترونية و موادها الإلكترونية وغيرها

إن أهمية و لأهمية تحديثه عامل هام جدا في عدد من مجالات سريعة و انطوي وهي تنمية الاستعمال يحتاج إلى حد بسيط في تحضير بعض و لكنها تحتاج إلى عناية خاصة في تطبيقها و اعتبارها في ما كانت عليه بعد الانتهاء من استعمالها لذلك يجب مراعاة نقط هامة أثناء الاستعمال فتفحص في

١ - قراءة الكتب التي تصرف مع الجهاز بدقة و التعرف على قطع الجهاز و اجده واحدة و كيفية تركيبها و استعمالها كما يجب مراعاة التعليمات الخاصة بصيانتها و حفظها

٢ - بعد قطع التيار الكهربائي عن أي آلة كهربائية فمن تركيبها أو عند فكها بحيث يصبح ذلك عملا روتينيا

٣ - ينبغي عدم لمس الأدوات الكهربائية معها كالمعزولة منه مثله و عند سخن الجهاز الكهربائي يستعمل فلا تمس بقوطة منه قبل قطع التيار الكهربائي -

- و صيانة و ضمان سلامة الجهاز و صلاحيته للعمل أطول مدة ممكنة بالأدوات

١ - لا يجوز إعادة الجهاز أو ليد في الماء أو في مطبخ لتجنب كل خطر هناك أضرار بحره مدة و بالماء بعد قطع التيار عنه ثم يجفف بعد ذلك بقوطة جافة

ب - لا يوضع لأجهزة كهربائية على معارض أو سجاد طوي تقيد من حلقه الهواء يتأرجح عن تشغيل الجهاز لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب الملمس -

د - يوقف الجهاز الكهربائي عن العمل إذا شعرنا بسخونه لأن الأدوات الكهربائية تفرج عنه سخونة لا تحسوى على أجهزة تبريد لذلك يجب الانصراف حتى يبرد الجهاز قبل العودة إلى تشغيله -

لصوبة كهربائية

لصوبة كهربائية



إعداد مائدة عشاء أو عشاء



إعداد مائدة أمريكاي



فن إعداد الموائد

يلعب إعداد المائدة وتزيينها دورا كبيرا في الأقبال على تناول الطعام بشهية ، دور إرهاب أو إرضاء بركة البشر - ولا يعتمد ذلك على الألوان والأدوات العسائية تسمى و لمناخ هي كمياتها - ولكنه يعتمد على البساطة النظام و الجمال وفقا لأحدث أنقواعد الأسس في إعداد الموائد كما أن ذلك لا يعني أيضا إعداد هذه الموائد بدعوة الصيوف ولكن يعني إعدادها في كل وجه في المنزل لينشأ لأسرة ممتعة بالأصول الصحيحة لإعداد المائدة وتناول الأطعمة .

إن المبدأ العام هو ضرورة إعداد المائدة قبل جيعاد سائر الوجبات بحيث كف حصة في حالة استقبال الصيوف ، وإن ذلك سوف يساعد بركة البشر على استقبال صيوفهم والحفاوة بهم وإن ربه المبرر للناجحة هي التي تحفظ دائما بالأواني والأدوات نظيفة لامعة وهي متناول يده وهذا لا ينأى إلا إذا حصص بها مكل يسهل الوصول إليه وتكون موضوعة في نظام ومرتبة بحيث لا يؤدي أحرارها أو أعدتها إلى نشرها أو تشويهها أو تمزيقها .

العناصر الأساسية في إعداد المائدة

الفارش :

يتكفى في لوجيات العبادية بمفرش من البلاستيك يسهل تنظيفه دور إرهاب أما في المناسبات والندوات تكون من أنفاس ، على أن يوضع بصفة عرض من اللباد اللطيف ممتد من جدار لمفرش أو حدث أصو بآباء - ول الألوان والأدوات - ويلاحظ لتدس بين الأطباق والمفرش بمعنى أنه إذا كانت لأطباق مغطاة تكون مفرش سادة ، أما في المرفيات ممتد ما يكون مفرش أنيمي سادة - ومفرش مفرش بحيث يكون مفرشا متساوي من عبي أجناب المائدة بطول حوالي ٣٠ سم .

قواطع :

تكون أطولها إما ٣ × ٣٠ سم أو أكبر من ذلك وقد يستعمل القواطع الورق على أن يستعمل قواطع حديدية في الحفلات أما لقواطع الكبيرة فتستعمل في ندوات العشاء أو بعضاء وقد يوضع القواطع على يسار الضيف والأدوات ممتدة لفرد أو قد يجرى طبقا بطريقة زخرفه - وتوضع إما في الوسط الكبير أو في كوتب - وقد توضع ورقة ممتدة لشاقي بقع الروح في قواطع السيدات .

الأطباق :

يختلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف الممتدة هي القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم على أن يجرى حق إحصاء أو الأورد بفرعلاء ثم يوضع منه طبق السمك وعلى الأسفل طبق الحصار والحمص - من جدر و جدر و جدر فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار هذه الأطباق وإلى الأمام فنيلا - وقد يوضع جدر هو صغير أيضا للسلمة وقد يستعمل منه على أن يستعمل طبق الجدر و جدر للسلمة

الأدوات الخشبية :

إن عددها يختلف تبعاً للأصناف التي ستقدم طبقاً لقائمة طعام وهي تنقسم إلى قسمين

القسم الأول : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحاذقة :

وهذه تكون ترتيبها من لحارج إلى الداخل على يعبر الأصناف ومن مد حل إلى الحارج على شمس الأطباق

المعلقة

يكون حرزها المقعر إلى أعلا

سكبية لسمت ويكون مد لسكب إلى ادخل (في حالة وجود السكب ضمن قائمة طعام)

السكبية

: ويكون حده إلى الداخل

على يسار الأطباق (من الداخل إلى الخارج) :

الشوكة

: وتكون أسنانها إلى أعلا

شوكة السمك : وتكون أسنانها إلى أعلا أيضاً

سكين الحبر أو الربد وهذه إما أن توضع مسبعة على طبق حبر أو الربد مواربه لحافة سكين الحبر أو

الرمد مواربة لحافة لمسه أو مواربه لشوك صاحب طبق الحبر

القسم الثاني : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الطولة والفاكهة وهذه يكون ترتيبها أمام الأطباق مبتدئة بالآتي :

يدها إلى اليمين وأسنانها إلى أعلا

لشوكة الصغيرة

أمام اشوكة ويدها إلى يمين وجد السكين إلى الداخل

السكين الصغيرة

أمام المكب ويدها إلى يمين والحرء المقعر إلى أعلا

المعلقة الصغيرة

نوضع أمام الأطباق ولحبه اليمين مربعة من حافة السكين

الأكواب

يوضع في أحد أطراف مائدة أو ممره بإقام بالانحناء على أن يملأ الأكواب من يسار الجالس

دورق الماء

يوضع بكعبة مناسبة في طبق الحبر لكل فرد أما باقي كعبه توضع في سلة الخاصة بها على طرف المائدة

الحبر

نملأ أحدهم بالمشح والأخرى بطقس العام أما المسردة أن وحدث نوضع في وعائها لحاص على أن يملأ إلى ثلثيه فقط وقد نوضع مجموعهم على جانب المائدة أو في وسط كف قد نوضع أكثر من مجموعهم في حالة كثرة المدعوين

الملاحات

إزيدده ضمن مائدة ولاسكمال رومها فقد يوضع ورد طبيعي أو صمصا على حسب الامكانيات في وسط المائدة ونصولها بحث لا يكون مرتفعاً حتى لا يعوق لرؤيا بين العاصرين

محلات وبسط المائدة

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة ترتب بشكل جميل فوق اسفويه على أن ترص وسط لترابرة بعد ربح الأواني والأدوات التي استخدمت وكذا الملاحات والحرر بحث لا يبقى على المائدة إلا الأواني والأدوات التي تستخدم في تناول الفاكهة والأصناف الحلوة

توضع طباقه سحابر بين كل شخصين أو قد يكتفى بقطعة بيضاء على أن يوضع في طرفه

صفحة سحابر

قد نوضع سبطانية صغيرة من الصنبي أو اعصاة أو المعدن أعلى طبق السلطة بكل فرد في حده أو أن كل ضمن قائمة طعام صمصا يستحق غسل يدين

من غسل يدين

قد يلجأ إلى هذا الأسلوب في إعداد المائدة في حدة دعوة أعداء كثيرة من غير أن يربط من حجم المائدة في المنزل وفي هذه الحالة يتبع الآتي

- ترتيب جميع الأواني والأدوات التي ستستخدم على المنضويات وعلى مائدة جانبية بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى (الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة وهكذا)
- أضاف لفئة ترتيب بحيث تكون البداية من اليسار إلى اليمين وحرف الماء والمشروبات
- يقوم كل شخص بجمع الأواني اللازمة له كما يقوم بعرف لأضاف التي يريدونها من الشمال إلى اليمين ثم يجلس في أي مكان يختاره سواء في حجرة المائدة أو الصالون (هذه الأماكن تكون قد سبق إعدادها بالمائدة الصغيرة التي يتم توزيعها بطريقة تسهل على الشخص تناول طعامه)
- يجب أن يوضع دوايق المياه والمشروبات في مكان سهّل على الجميع تناولها أو أن يقوم الشخص لتناولها بالخدمة بدلاً من أن يكون عند المنضويين أو أن لا يترك على الطاولة حتى لا يكون عرضه للتلوث
- يفضل أن يجلس مكان خاص بترتيب عليه أضاف الحلوى ولها مكانها الخاص بها في الأواني والأدوات الخاصة بها

إعداد مائدة الإفطار :

لأن أهمية إعداد مائدة الإفطار عن إعداد مائدة العشاء أو العشاء إذا أن المائدة التي تعد إعدادها سبباً تساعد ربة المنزل على سرعة تلمس احتياجات الأسرة علاوة على أنه يعطي معنى مهم للشهبة ويربط طريقة الإعداد في أبسط صورها كالآتي :

- ١ - تفرش المائدة بمفرش مناسب نظيف
- ٢ - يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يسار كل جالس في وسط الطاولة الفوطاة كما يمكن أن يستخدم في نهاية الوجبة لأكل الرطب والمزينة
- ٣ - توضع الشوكية على يسار الطبق الكبير بحيث تكون أسنانه إلى الأعلى - يوضع السكاكين على اليمين وتطبق الكبير بحيث يكون حواف إلى اليمين - كما يوضع سكاكين صغيرة مسطرة على طبق الخبز
- ٤ - يوضع هجان الشاي أمام الأضاف وجهة اليمين في وسط الطاولة بحيث يكون يد المضيف جهة اليمين كما يوضع طبقه الصغيرة فوق طبق الإفطار ويد المضيف جهة اليمين
- ٥ - يوضع الأبريق في يسارية والمياه وسط المائدة وعلى هذه المائدة يقوم كل شخص بنصب شاي نفسه وهذه أبسط طريقة يمكن إتباعها
- ٦ - توضع الملاحات في إحدى رواقيا المائدة بين طليقتين عرفت كبيرتين
- ٧ - توضع أطباق الرطب والتمر في وسط المائدة على أن يقوم كل شخص بتناول كمية مناسبة به

اعداد حائذة الشاي *

يقدم الشاي في اماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم في حجرة مائدة أو في الصنوبر أو في الحديقة *

أولاً - تقديم الشاي في حجرة المائدة :

١ - بعد عرش المائدة بالفرش المناسب جدران وسطها ، سطول بالأرهر لطيفية أو بصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تعجب الرؤيا بين الجالسين *

٢ - يوضع طبق صغير أمام كل حائس ويوضع فوقه أو على يمينه صحن اشاي وطبقه بحيث تكون يد الصحن الى جهة اليمين كما توضع اللعقة الصغيرة فوق صحن الصحن ويدها الى جهة اليمين *

٣ - توضع البوظة على يسار الحائس أو على الطبق نفسه في حالة صدم وضع الصحن في الطبق ، أما في حالة استخدام بوظة الورق فتوضع فوق طبق وأصل الصحن *

٤ - توضع الشوكة الصغيرة على يمين الطبق واسنانها الى أعلا ، أما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الصحن واسكين على يمينه وحافها بجهة اليسار *

٥ - يوضع إبريق الشاي والماء المغلي واسكرية واللبان على المائدة وعلى يمين ربة المنزل *

٦ - توضع الأصناف المقدمة على المائدة بحيث توزع توزيعاً مناسباً بحيث يسهل على كل فرد تناول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع عصيات الغرف على كس سرفيس ، فمثلاً توضع السكين الكبير بجوار التورتة مسافة أبعاده بجوار طبق الصنوبر وهكذا *

ثانياً - في حالة تقديم الشاي في حجرة الإستقبال :

١ - ترتب الأثاث على ترابزه الشاي بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها فمثلاً أطباق الحاتوه فوق بعضها فحاجب الشاي بجانب بعضها وهكذا ** وذلك على لرف العلوي *

٢ - يوضع على لرف السفلى أطباق الأصناف المقدمة ، على أن يوضع السكين الكبير على طبق التورتة ومسافة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه *

٣ - عند التقديم يؤتى بصينية به إبريق الشاي والماء المغلي واسكرية والسادة ويوضع على مغطاة بجوار ربة المنزل التي ستقوم بصب الشاي وتوزيعه على المدعوين *

٤ - تمرر ترابيزة الشاي على المدعوين بساؤل لأصناف حسب رغباتهم *

ثالثاً - في حالة تقديم الشاي في الحديقة :

١ - يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعدادها كما سبق ذكره في حالة تقديم الشاي في حجرة المائدة أو استخدام ترابزه الشاي كما سبق ذكره *

الباب الأول

أساسيات يجب الإلمام بها لعمل الحظوى

الفصل الأول :

- الطرق المختلفة لعمل المعائن
- المواد الزائدة للمعائن المختلفة
- معلومات عن بعض الخامات المستخدمة فى الحظوى
- أهمية وحشو للكوك والتورت والجاتومات
- حظوى الزبد للفرنسية - حظوى الزبد السريعة - الكريمة شانغلى
- مودة الكريمة - المارنج السريع البارد - حظوى الماء - الحظوى الأمريكية - حظوى اللبن المكثف الحظوى للشيكلات
- حظوى للشيكلات ٢ ، ٣ ، ٤
- حظوى للشيكلات السريعة
- حظوى التفدان
- حظوى أوريبر
- الحشوات - حشو البرتقال - حشو اللبن
- الكريمات الشروط الواجبة لنجاح الكريمات
- الكريم باتمبر
- الكريم باتمبر الاقتصادى
- الكريم الانجليزى
- الصلصات :
- صلصة الشيكلات - صلصة الزبد (صوص)
- أوريكو
- صلصة الكسترد - صلصة الليمون

الفصل الثانى :

- للمعجينة الاسفنجية
- للمعجينة الصحيحة لتجهيل للتورت والجاتومات
- الأدوات المستخدمة فى تجهيل للتورت والجاتومات
- الاشكال المختلفة للامعاء وطرق لتجهيل
- بالترانس او الكيس
- وسائل لتجهيل للتورت فى المقاسات الخاصة
- حظوى مولدنج
- كيفية عمل اشكال مختلفة من حظوى للشيكلات
- تورتن اسبونج كيك
- تورته سبت لأزهر لعيد الام
- تورته للشيكلات - تورته بالحظوى الأمريكية

- تورته للزاوله بالكريمة - تورته موسى للليمون
- تورته مارون البطاطا
- تورته بحظوى للزبد السريعة بالشيكلات
- تورته الحظوية
- تورته الأناناس بالكريمة - تورته حلقه
- البرتقال
- كمكة دلفش
- تورته بحظوى الماء
- للسويسرول
- للسويسرول بالالاسية - تورته الالاسية
- سبت للكريمة
- بعض الطرق المختلفة لتجهيل للتورته الاسفنجية
- يحظوى الزبد
- الانواع المختلفة من الجاتومات
- دموع الاسبونج - اصابع الاسبونج
- طريقة تقطيع قالب سويسرول الى جاتومات

الباب الثانى

الكوك والبسكوت والسابليه

الفصل الأول :

- عجينة الكيك - الطريقة الصحيحة لعمل الكيك وفجاجة
- خطوات عمل الكيك بالطريقة الدقة
- كيك الفاكهة - كيك البرتقال - كيك بطقات
- البرتقال - كيك الزخام
- كيك للشيكلات - كيك الاقتصادى
- كيك مذى
- كيك للزخام بالشيكلات - كيك للشيكلات
- بالفتق
- كيك ماتين - كيك بولكا بالشيكلات
- لكيك للمصطفى - كمكة بسطا فلورا
- كيك الفرائس بالشيكلات
- كيكة التفاح - كيكة الخريف
- جاتوه الطبخ الأسود
- كيك للعسل الأسود - كيك للعسل الأسود باليخ
- كيك جوز الهند

- ٩٧ شو كاروليفر
٩٨ بلع الشام - تورتة سانت أوغوربه
٩٩ طرق للتشكيل المختلفة لعجينة الشو
١٠٠

الباب الثالث

الفصل الثاني :

اصناف باستخدام خميرة البيرة والقطائر :

الفصل الاول :

- الفطائر
١٠٣
الشروط التي يتوقف عليها نجاح الفطائر
الفطير البسيط
١٠٤
الفطير اللحم (١)
١٠٥
الفطير اللحم (٢)
١٠٦
الفطير اللحم (٣) - عجينة الفوليتاج او ايل
في خطوات عمل عجينة ايل في
١٠٧
لشروط قولجية لنجاح عجينة الفوليتاج
١٠٨
طريقة تبطين واعاد خالبا (التارت)
١٠٩
الفطير البسيط المشوي بالمحوة (١)
١١٠
الفطير البسيط بالمحوة (٢)
١١١
الفطير الحلى - الفطير بالجبن والبنق
١١٢
الفطيرات بالفاكهة - لفطيرولت بالجبن
واللبسطة
١١٤
فطيرلت شكلية جوز الهند
١١٥
الفانن بالجيلي والكرمية - الفانن بالمربي
١١٦
لنائف الجيمبري او السجق
١١٦
لقطائر إحشوة باللحم والبطاطس
١١٧
الكرواسان - باتيه بالجبن
١١٨
قرطيس الفطير والساليوزن المتكل
١١٩
تورقة ايل في - جاتوه ايل في
١٢١
لفطير السويدى
١٢٢
ليوشيه وطريقة تشكيله
١٢٣
للفوليتان وطريقة تشكيله
١٢٤
مربعات الفطير بالمحوة
كك العيد بالبيكنج بودر

الفصل الثاني :

- اصناف تصنع بخميرة البيرة
١٢٥
اهم النقاط التي يجب مراعاتها لنجاح الاصناف
التي تصنع بخميرة البيرة
١٢٦
طريقة العجن بخميرة البيرة
١٢٧
العيش، والكيزر والعيش الصندوق - الشريك
١٢٨
اشكال مختلفة من العيش الانرجي
١٢٨

المصنعة

- مطيرة الخدة - مطيرة الخدة الاقتصادية
٦٦
مطيرة الخدة (٢) - الرواني
٦٧
تورقة الكيك بطوى الزيد والبرتقال
٦٨
عجينة البسكوت والبيتيكور
٦٩
لخاميات المستعملة في عمل البسكوت :
عجن البسكوت وتشكيله وتجهيله
٧٠
خبز البسكوت :
بسكوت العرقة
٧١
كعكات المربي - بسكوت الجبنة
٧٢
كرات الشيكولاتة - اسكتر بالمربي
٧٣
شورت بيرد بالبرتقال - بسكوت المارنج
٧٤
بسكوت المارنج (٢) - بسكوت جوز الهند
٧٥
لغربية - بسكوت اليانسون
٧٦
اسكتر بالجبن
٧٧
كاسات البسكوت بالفواكه والاكسترة
٧٨
بسكوت الفانيلا - اصابع اللوز
٧٩
بسكوت لفلاجة
٨١
عجينة البتيكور
٨٢
للبتيكور (٢) - البتيكور السويج
٨٣
بسكوت اللوز - بسكوت جوز الهند
٨٤
بسكوت لانكشير - بسكوت الاعياد
٨٥
بسكوت البرتقال - بسكوت الارز
٨٦
بسكوت الفول السوداني - بسكوت الفوشادر
٨٧
بسكوت الفوشادر (٢)
٨٧
تورقة الشيكولاتة بالبسكوت
٨٨
حلقات فينيس - البسكوت الذهبي
٨٨
عجينة السابلية والاشو
٨٩
ليفز تارت
٩٠
تورت بيدلور
٩١
فانن التفاح
٩٢
جاتوه سابلية للشيكولاتة
٩٣
عجينة الشو
٩٤
الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
٩٥
موتيرول بالشيكولاتة - اكسير للشيكولاتة
٩٦
تورقة الشو بكريمة والفاكهة
٩٧

الفصل الثالث :

- عجينة السابلية والاشو
٨٩
ليفز تارت
٩٠
تورت بيدلور
٩١
فانن التفاح
٩٢
جاتوه سابلية للشيكولاتة
٩٣
عجينة الشو
٩٤
الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
٩٥
موتيرول بالشيكولاتة - اكسير للشيكولاتة
٩٦
تورقة الشو بكريمة والفاكهة
٩٧

١٦٥	البنات المصطف
١٦٦	البسوسة (١) - البسوسة (٢)
١٦٦	نظيرة الزبدي
١٦٦	الأرز باللبان - الهلبية في القرن
١٦٦	الهلبية باللبان - الهلبية بالحبلى - الهلبية
١٦٦	بالسكة
١٦٦	اللبان الزبدي
١٦٦	البطاطا بالقرعة والزبيب والكريم تسانتيه
١٦٦	كرات البطاطا

الفصل الثاني :

١٦٦	مشجعات شوية - جيلاتى بالكريمة - جيلاتى
١٦٦	بلين التمسلة
١٦٦	الماطية الفاكهة - الماطية المنجر
١٦٦	كاسات الحلبى بالفاكهة - كاسات الحلبى
١٦٦	بالفرولة
١٦٦	شارلوت روسو البرتقال والخبز
١٦٦	كريم بالشارلوت بالشيسيكولاتة - كريم بالشارلوت
١٦٦	بالفاكهة
١٦٦	سوفليه الشيكولاتة - موس للشيكولاتة
١٦٦	الكريم كارميل
١٦٦	بوفنج ديولومات - بودى كريم فانتى
١٦٦	التوفيل بالكريمة - كاسات التوفيل بالمارنج
١٦٦	كبة الفرولة بالزبادى - سلطة الفاكهة
١٦٦	الكريم كارميل الانتصاوى
١٦٦	لويست

الباب الخامس

الطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :

الفصل الأول :

١٨٥	الطبخ الحديث وعن اعداد الولائد
١٨٧	لتر تنظيم الطبخ على تبسيط الطبخ
١٨٩	شروط يجب اتباعها عند تنظيم الطبخ
١٨٩	ترتيب الادوات المنزلية
١٨٩	الادوات والاجهزة الحديثة
١٨٩	من اعداد الولائد

١٦٦	حقة التوفيل بالزبيب
١٦٦	بلى سلة - التريوش
١٦٦	تسلا - التسم (التفتين)
١٦٦	التسم
١٦٦	حرق التسم
١٦٦	الوفيل الحرة بالحمر
١٦٦	حرة وحمره قليا
١٦٦	الكال صفة من تسلا
١٦٦	حرة وحمره قليا
١٦٦	الكال
١٦٦	الكال (٢)
١٦٦	الكال السريعة (٢)
١٦٦	الصلح لطفة بالمصم
١٦٦	الكريم
١٦٦	الكريم - كرمى بالمعزة
١٦٦	كفت الحمر - الكروسان
١٦٦	صفاة التريب
١٦٦	كريم بالكرام - كريم جورجيت

الباب الرابع

الطبخ الشرقية والمشتات

الفصل الأول :

١٤٧	الطبخ الشرقية
١٤٧	شرب الطبخ الشرقية - مسقية الكفاة
١٤٨	ماتية - صينية الكفاة بالمكسرات
١٤٨	صينية الكفاة بالاناناس - صينية الكفاة
١٤٨	بالصفاة الزاوية - الكفاة المونة (القبره)
١٤٩	صينية الكفاة الحرة
١٤٩	التفيل الحرة بالمكسرات
١٥٠	التفيل الحرة بالكريمة - تمر الدين المطبوخ
١٥١	الصلح ريف - ثم على
١٥٢	صفاة التفتير - صينية ترق للصل - صينية
١٥٢	الفتور
١٥٣	صينية الفتور
١٥٤	صينية الفتور (الفتورة) - عثر المصفور
١٥٥	كل بالسكر
١٥٦	حمره الحمر بالمكسرة - شكفة جوز الهند
١٥٨	شكفا حرق الحمر (٢) - المسقية
١٥٩	عثر سوريا - عثر سوريا (٢)

EL FALERO

الفاليرو الفاليرو



مع تحيات سَيِّد السَّمَادُونِي